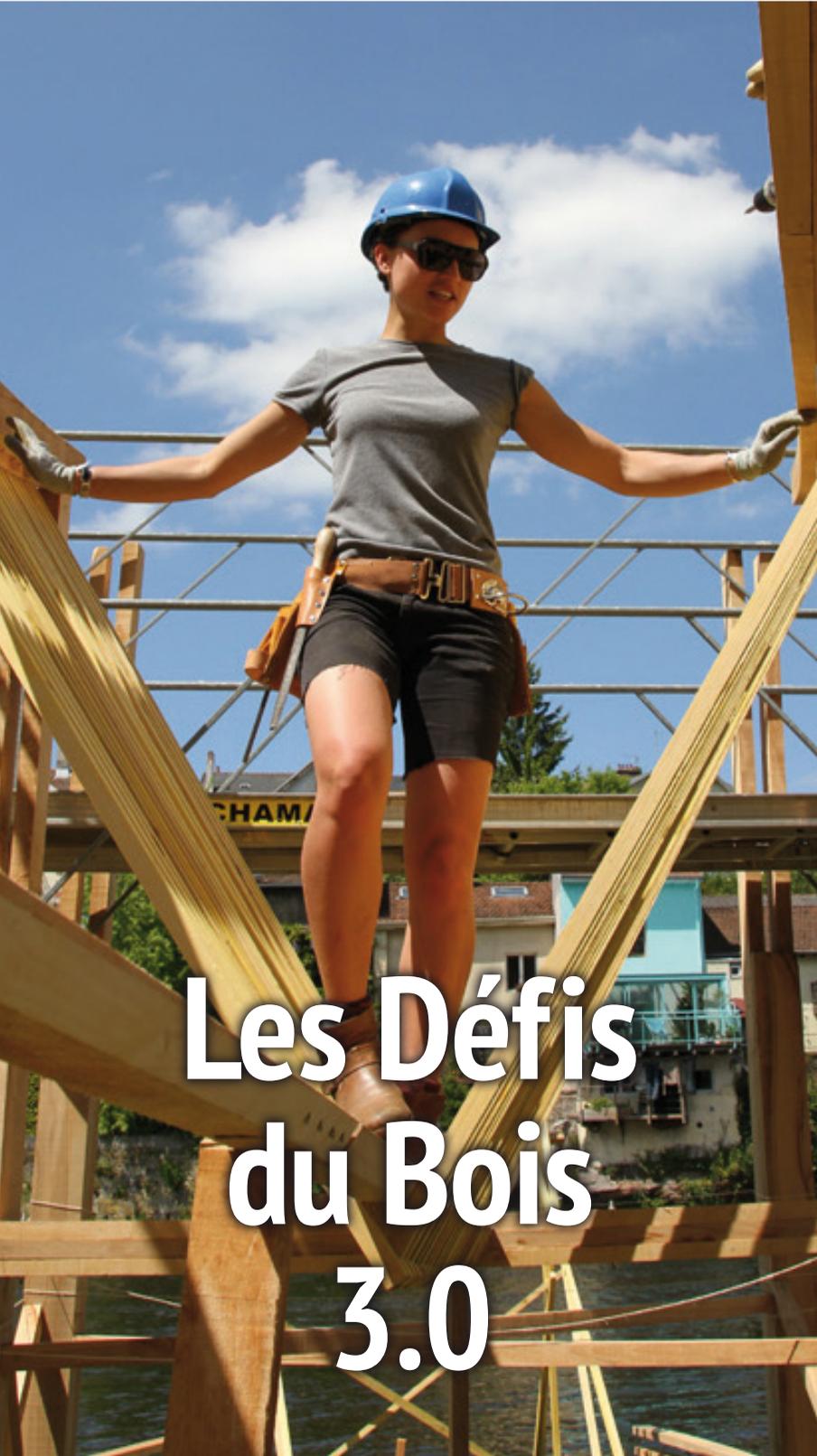


#91 • Du 05/04 au 18/04/2017 • GRATUIT

LORRAINE MAGAZINE



Les Défis
du Bois
3.0



9 avril 2017

Gérardmer

Vosges

48^e

Fête des Jonquilles

Organisation : Société des Fêtes
11 A, rue de Lorraine 88400 Gérardmer

Informations et réservations

www.societe-des-fetes-gerardmer.org
contact@societe-des-fetes-gerardmer.org
Tél. 03 29 63 12 89



#91

Du 05/04 au 18/04/2017

Prochaine parution
le 19 avril

Lisez également votre magazine
et tous les anciens numéros
GRATUITEMENT sur notre site

lorrainemag.com

 facebook.com/LorraineMagazine

Lorraine Magazine
est une publication de SCPP
N°ISSN : 2265-9919

Directeur de la publication

Philippe Poirot
06 49 35 04 30
philippe@lorrainemag.com

Directrice de la publicité

Sylvie Courtin
06 14 12 54 38
sylvie@lorrainemag.com

Rédaction

03 83 35 89 97

Service commercial et publicité

03 83 35 89 95

Réalisation graphique

Studio Franck Collot
06 31 07 53 54

Journalistes

Théo Caulianska • Pauline Overney

Crédits photos

Couverture © Flora Bignon
Intérieur © DR

Distribution

Distri-mag • 06 77 06 97 06

Pour nous écrire

Lorraine Magazine - SCPP
33 av. de la Meurthe
54320 Maxéville
lorrainemag.com/contact

Tirage : 30 000 exemplaires
Dépôt légal n°1741 • Imprimé par BLG
Toul sur papier PEFC. La reproduction
intégrale ou partielle de ce magazine est
interdite sauf accord écrit de Lorraine
Magazine.



• SOMMAIRE •



À LA UNE

- 7** 8 jours et 7 nuits pour bâtir
- 8** Une école du bois
- 9** « Le bois reste cher »
- 10** « Une vitrine du bois vosgien »
- 11** « Un challenge technique et humain »



À DÉCOUVRIR

- 13** Les cent ciels
- 14** Un doux printemps alsacien
- 16** Au cœur du pays des cigognes
- 18** Le festival Geo Condé fête ses 10 ans
- 20** Deux « monuments » du patrimoine lorrain
- 22** Bestiaire musical !
- 23** « Fashion Days » au Centre Commercial St Sébastien
- 24** « Avec bonne potée, jamais faim n'avez ! »
- 25** Malt, houblon et fourquet à l'honneur



GASTRONOMIE

- 27** Le bœuf japonais s'invite chez Papa Joe
- 28** Tradition & création chez Cadici
- 30** Agneau Pascal version sucrée
- 31** Saveurs de printemps au Capu
- 32** Miam... le retour de l'Ours Noir !
- 34** Ma décoration de table pour Pâques



HABITAT

- 37** C'est le printemps au jardin !
- 38** Le jardin se fait beau pour l'été
- 40** Les poules à la conquête de nos jardins
- 42** Entretien son bassin d'ornement
- 44** Les salons de jardin, indispensables !
- 46** Pour un jardin au top de la tendance !

- 48** Cinéma, Jeux-concours
- 49** Horoscope, Recette
- 50** Agenda

**Le cabinet d'assistance
et d'accompagnement par
traitement laser *Be Harmony*
vous propose**



Votre cabinet

Be Harmony

est là pour vous aider !

CABINET DE LAXOU-NANCY

M^R DRIS

1 BOULEVARD EMILE ZOLA

54520 LAXOU

06.12.75.00.55

beharmony.54@gmail.com

<http://www.be-harmony.eu>

Photos: © G. LAMON / D. DUMAS / Images © Fotolia

Be happy, Be Harmony!

Arrêter de fumer, perdre du poids, gérer son stress... Be Harmony vous accompagne avec des résultats efficaces !

Devant le succès de la méthode, 18 cabinets Be Harmony se sont ouverts en France et à l'étranger. Pour arrêter de fumer, gérer son stress ou perdre du poids, la méthode du laser infrarouge, une variante de l'auriculothérapie a fait ses preuves. Sans douleur, sans prise de poids, sans effet secondaire ni crise de manque, le résultat est déjà là ! Une séance suffit à enrayer la dépendance à la nicotine. Après un dialogue préalable pour définir la meilleure thérapie, une séance dure une heure. En cas de rechute, séance(s) supplémentaire(s) gratuite(s).

PERDRE DU POIDS

Be Harmony peut aussi vous aider à perdre du poids. L'acupuncture laser permet le contrôle de l'appétit. Le traitement stimule certains points de l'estomac. Résultat : l'appétit est réduit et le sentiment de faim disparaît. En favorisant la perte de poids, ce traitement procure également une sensation de bien-être immédiate.

RETROUVER LA SÉRÉNITÉ

Le stress est considéré comme un déséquilibre énergétique et la santé s'en ressent. Toute perturbation va provoquer un « embouteillage » énergétique qui peut se traduire par des insomnies, de l'anxiété, de l'énerverment, perte de libido...

Pour retrouver une certaine sérénité, le praticien commence par faire un bilan afin de mieux vous connaître et personnalise votre traitement pour l'adapter à vos besoins. Le protocole standard de traitement de la gestion du stress est de 4 rencontres d'une heure avec stimulation par laser, 1 fois par semaine. D'autres rencontres sont possibles, si nécessaire, pour un meilleur suivi ! ●

+ Cabinet de Laxou-Nancy / Mr Dris

1 Boulevard Emile Zola 54520 Laxou / 06 12 75 00 55

beharmony.54@gmail.com • be-harmony.fr

Édito

DU BOIS ET DES HOMMES

Événement de tous les superlatifs, la foire attractive de Nancy est l'une des importantes de France. Elle s'installera jusqu'au 1^{er} mai en plein cœur de la ville et annonce déjà des nouveautés mécaniques rugissantes comme Gravity et Dominator mais aussi des rires d'enfants dans de nouveaux manèges rigolos. Le plus illustre de tous restera cependant le « Carrousel galopant » de la famille Kopp, respectant ainsi la tradition des chevaux de bois au charme certes désuet mais si poétique et ancré dans la vie de la fête foraine, que son absence laisserait un vide. Creusés dans un bois parfait pour durer dans le temps, ces chevaux sont un bel exemple de ce que l'Homme est capable de façonner de ses mains, à l'image des travaux menés par les étudiants de l'ENSTIB à Epinal où se tiendront prochainement les défis du bois. En effet, c'est ici, au cœur du campus de l'ENSTIB (École Nationale Supérieure des Technologies et Industries du Bois), que les Défis du Bois 3.0 installeront du 29 avril au 6 mai, les 10 chantiers de cette 13^e édition d'un challenge étonnant. En choisissant le campus universitaire du bois, les organisateurs font le pari d'y attirer des visiteurs de plus en plus nombreux, professionnels du bois, architectes, mais aussi scolaires, familles, étudiants et amis. C'est ainsi l'occasion de rappeler que plus du tiers de la Lorraine est couverte de forêts (35,5 %). Surnommées « La Wood Valley », les Vosges accueillent tous les métiers de la filière Bois, de la matière première aux techniques les plus innovantes, à travers des centres de recherche et de développement. C'est aussi le 3^e département en nombre d'entreprises travaillant dans les métiers de la filière bois, avec près de 1 000 établissements représentant 13 000 emplois dont certains extrêmement innovants. Une fierté qui envoie du bois ! ●

PROTÉGER VOS YEUX N'EST PLUS UNE OPTION !

Les Opticiens Mutualistes s'engagent dans la prévention en incitant leurs clients à protéger leurs yeux des reflets Lumière Bleue grâce à une nouvelle offre.



**TRAITEMENT PROTECTION
LUMIÈRE BLEUE**

OFFERT**

Pour l'achat d'une monture
+ 2 verres antireflet compatibles
Lumière Bleue

A BIENTÔT DANS VOTRE MAGASIN :

- ▶ **NANCY** 45 RUE DES PONTS - 03 83 37 80 30
- ▶ **PONT-À-MOUSSON** 20 PLACE DUROC - 03 83 81 27 12
- ▶ **METZ** 5 RUE CHARLEMAGNE - 03 87 55 98 00
- ▶ **METZ** 3 RUE DE VERCLY - 03 87 18 00 80

**LES OPTICIENS MUTUALISTES
VOTRE VUE. NOTRE PRIORITÉ.**



Retrouvez toutes nos offres
sur notre site internet

www.utml.fr

**Offre valable du 15 février au 30 avril 2017, pour l'achat d'un équipement composé d'une monture équipée de deux verres organiques unifocaux ou progressifs antireflet compatibles à la protection lumière bleue, disponible dans les magasins participants. Offre non cumulable avec tout autre avantage, réduction ou promotion. Ce dispositif médical est un produit de santé réglementé qui porte au titre de cette réglementation le marquage CE.



• À LA UNE •

Les maîtres du bois

Au cœur de la « Wood Valley » vosgienne, 50 étudiants, architectes et ingénieurs du bois, venus du monde entier, vont concourir pour concevoir une œuvre créative en bois dans un temps record. De cette expérience humaine et technique fleuriront des projets inédits et novateurs.



8 jours et 7 nuits pour bâtir

En une semaine et avec énergie, technicité mais aussi une poétique folie, cinquante jeunes architectes, ingénieurs et compagnons du devoir deviendront des « Défiboisers » pour réinventer le monde avec quelques bouts de bois. C'est leur pari pour cette 13^e édition des Défis du Bois 3.0 menée à Epinal du 29 avril au 6 mai.

Matériel renouvelable et énergie alternative, le bois permet de construire un monde garantissant un développement durable mais aussi l'équité sociale. Il accompagne l'homme depuis la nuit des temps et qu'il soit utilisé dans la construction, l'énergie, la chimie verte, la santé et jusque dans les objets du quotidien ; il ouvre chaque jour de nouveaux horizons à l'économie, à la science et à la société.

Comme un hommage de l'Homme face à la richesse de ce matériau indispensable à sa survie, mais aussi pour faire vivre l'expérience du travail collectif à des jeunes ingénieurs et architectes fraîchement diplômés ; l'idée a germé d'un challenge regroupant de jeunes individus aux compétences diverses, n'ayant jamais œuvré en ce sens. Epreuve initiatique et de partage, mobilisant des critères d'inventivité et de haute technicité, les « Défis bois » sont nés de la réflexion d'enseignants de l'Ecole Nationale Supérieure d'Architecture de Nancy et l'Ecole Nationale Supérieure des Technologies et de l'Industrie du Bois (ENSTIB).

Dans cette compétition lancée en 2005, rivalisent donc des étudiants et ingénieurs dans le domaine du bois avec cet objectif de concevoir et fabriquer des structures esthétiques, durables et dotées de performances acoustiques et thermiques.



GIGANTESQUE CHANTIER EN PLEIN AIR

Depuis 12 ans, cette belle idée a déjà permis à près de 600 étudiants de la filière bois mais aussi à des Compagnons du Devoir, de se rencontrer et de s'accorder pour concevoir ensemble une œuvre créative et technique, en bois et en une semaine. Se déroulant sur le campus Bois de l'ENSTIB à Epinal, cette compétition est aussi ouverte au public, permettant sans nul doute de susciter des vocations chez les plus jeunes grâce à des visites scolaires et des jeux de constructions en bois pour les enfants. C'est aussi l'occasion de vivre l'ambiance d'un gigantesque chantier en plein air, d'observer les différents métiers, le montage des

▲ Des formes originales
© Flora Bignon



structures et enfin de participer à la compétition, en encourageant son équipe préférée.

A noter que des visites commentées du campus sont prévues, tout comme une exposition sur le travail d'une agence d'architecture locale et des conférences (notamment sur le BIM – Building Information Modeling - par les Compagnons du devoir).

► Les lauréats
© Flora Bignon

PROTOTYPES EXPLOITABLES

Pour cette 13^e édition, soutenue par la Région, le Conseil Départemental, la Communauté d'Agglomération d'Epinal et de nombreux partenaires privés, les Défis du Bois 3.0 poursuivent une expérience encore plus professionnelle et environnementale en lien avec les questions de société.

En effet, après 10 ans d'architectures, les Défis du Bois proposent depuis 3 ans une nouvelle approche : il s'agit de s'intéresser aux micro-architectures pour être plus poétique, humain et soutenable. Construire avec des ressources qui

s'affaiblissent, anticiper les conséquences d'un dérèglement climatique qui modifiera notre environnement, considérer la rapidité du développement des technologies du numérique sur nos modes de vie : autant de critères à prendre en compte pour imaginer et construire des prototypes pouvant être ensuite exploités par un partenaire privé et/ou public.

L'édition 2017 prévoit d'ailleurs que ces réalisations partent chez un « client » de renommée internationale mais dont le nom ne

sera dévoilé que le 29 avril prochain, à l'occasion du lancement de manifestation. Ainsi, les ouvrages réalisés en un temps record auront bien une vocation à durer et à trouver une utilisation.

Ces « Défiboisers » réinventeront donc ce que pourrait être demain et feront sans doute éclore quelques réponses aux défis qui attendent nos sociétés. ● T.C.

➕ Défis du bois 3.0 : du 29 avril au 6 mai, Campus Bois de l'ENSTIB, 27 rue Philippe Séguin à Epinal. Infos > defisbois.fr



▲ Un prototype
© Flora Bignon



Une école du bois

Depuis 1985, le bois a son école spécialisée, fleuron français à la renommée internationale : l'Ecole Nationale Supérieure des Technologies et Industries du Bois (ENSTIB) basée à Epinal. Ecole d'ingénieurs de « Nancy Université », c'est une école publique délivrant un diplôme d'ingénieur conférant le grade de Master et disposant d'un campus Bois dont le champ d'expertise sur l'industrie des matériaux fibreux naturels et renouvelables, est une richesse reconnue.

L'ENSTIB accueille environ 400 étudiants en ce moment, toutes filières confondues (Ingénieurs, Masters et Licences). La grande majorité des diplômés trouvent un emploi sitôt sortis de l'école. Certains créent leur entreprise et restent même dans les Vosges. C'est le cas par exemple des entreprises « Il était un Arbre » ou « Inbò », participantes aux Défis du Bois en 2014. ●

EN QUELQUES CHIFFRES

Depuis 2005, **600** étudiants et ingénieurs participants.

110 équipes

78 jours et **86** nuits pour créer

110 œuvres en bois.

Tirage au sort en **10** groupes de **5** participants (2 ingénieurs, 2 architectes et 1 compagnon du devoir)

8 jours et **7** nuits de travail sur le site

Une équipe pédagogique pluridisciplinaire spécialisée dans le bois pour l'encadrement et l'accompagnement

Remise des prix le **6** mai à **16h**.

« Le bois reste cher »

Jérôme Mayet (X93-Ponts, MS Berkeley) est le directeur général de SETEC bâtiment, société du groupe indépendant d'ingénierie SETEC. Les équipes de SETEC conçoivent et dirigent les travaux des projets de bâtiments les plus complexes, comme la fondation Louis Vuitton ou le siège de SFR. Après un début de carrière dans l'exploitation et la sécurité routière, Jérôme Mayet a mené de grands projets aéroportuaires et de bâtiments publics, notamment en Chine et au Moyen-Orient. Il est le prestigieux parrain de la 13^e des défis du bois.

Pourquoi avoir accepté d'être parrain de cette édition 2017 ?

J'ai beaucoup d'attachement à l'accompagnement des jeunes générations d'ingénieurs qui sont les talents de l'ingénierie de demain. Le sujet m'a particulièrement plu également.

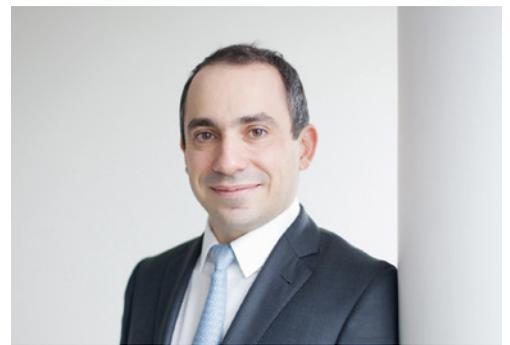
A SETEC, quelle est la part du bois dans vos projets et études ? Est-il de plus en plus utilisé à travers le monde ?

La structure bois est encore minoritaire dans les projets complexes que nos équipes conçoivent pour nos clients en France. Je ressens néanmoins un intérêt grandissant, le bois devenant un facteur de différenciation des projets. Nous avons vu par exemple beaucoup d'acteurs privés proposer des projets en

structure bois dans le cadre du concours innovant « Réinventer Paris ». Dans les milieux urbains denses, la légèreté du bois permet mécaniquement d'offrir la même qualité qu'un logement en acier. Les extensions-surélévations en bois ont par ailleurs le vent en poupe : 1 extension-surélévation sur 5 est en bois aujourd'hui en France.

Est-il de plus en plus utilisé à travers le monde ?

Dans le contexte économique actuel, le bois reste cher mais également dans le contexte industriel car il n'y a pas vraiment de concurrence, ce qui fait que le donneur d'ordre doit vraiment être acteur de ce choix et avoir une volonté certaine de s'impliquer et aider au final dans l'équation technico-financière. A l'international, les pays



du Nord de l'Europe sont en avance sur la France, alors que dans d'autres pays l'utilisation du bois est limitée en raison du manque d'essences locales.

Ecologiquement parlant, peut-on construire avec du bois sans "ruiner" la planète ?

Il ne faut pas craindre de voir la forêt diminuer si l'on consomme du bois. La récolte de bois est très inférieure à l'accroissement naturel. Ces dernières années la forêt française a progressé au rythme annuel de 50 000 ha. De plus, exploiter la forêt, c'est lutter contre l'effet de serre. Les jeunes arbres plantés ne demandent qu'à se développer et ils consomment beaucoup de gaz carbonique pour cela. On estime ainsi que chaque mètre cube de bois utilisé comme alternative à d'autres produits de construction réduit de 1,1 tonne la teneur en CO₂ dans l'atmosphère. ●

▲ Jérôme Mayet
© O. Panier des Touches/Dolce vita

3 RESTAURANTS INCONTOURNABLES !



OUVERT 7J/7

401 Av. de Boufflers / LAXOU
03 83 97 36 17



HAPPY HOUR TOUS LES SOIRS DE 19 À 20H

sur les bières pressions et cocktails
(1 acheté = 1 offert, hors WE)

OUVERT TOUS LES JOURS SAUF LUNDI

20 rue Héré / NANCY / 03 83 30 19 57



OUVERT DU LUNDI SOIR AU SAMEDI SOIR
17 rue des Maréchaux / NANCY
03 83 27 79 59

« Une vitrine du bois vosgien »



▼ Simon Muccilli (au centre) © J-F. Hamard

Simon Muccilli est l'un des associés de la société « Il était un arbre » basée dans les Vosges à Chavelot. Il a lui aussi participé aux Défis du bois avant de se lancer dans la construction bois et l'habitat insolite et plus particulièrement de cabanes dans les arbres, symbiose parfaite entre le vivant et l'habitat inspiré par le rêve et l'imagination.



Quel souvenir gardez-vous des Défis du bois ?

Cela permet de créer une émulation entre architectes et ingénieurs. Je n'y ai participé que pour la semaine du défi. C'est une épreuve très intense, créant des liens et cela permet de vulgariser son langage dans ce domaine. On adapte son travail avec l'équipe tout en faisant une gymnastique intellectuelle très enrichissante.

Quel était votre défi ?

Nous avons créé « La tour Lorraine » en travaillant sur l'habitat léger de loisirs. Elle mesurait près de 5m de haut et nous avons gagné le défi en 2014. Notre cahier des charges partait d'un container mais nous avons pris le contre-pied en partant d'une base carrée pour monter le rectangle en hauteur.

Selon vous, pourquoi le public peut être intéressé par ces performances ?

Tout d'abord l'originalité des créations que l'on ne voit nulle part ailleurs. C'est créatif aussi de par la diversité des étudiants venant du monde entier, créant une richesse énorme sur le territoire vosgien. Ces défis montrent aussi l'attractivité du bois mais aussi les compétences qui sont mises en valeur. C'est clairement une vitrine entre le milieu de la recherche, de l'industrie, de l'architecture et le tout public. L'interaction est directe car les enfants peuvent toucher le matériau, échanger étroitement avec les étudiants présents. Il y a beaucoup d'énergie qui résulte de ces rencontres.

En parallèle de vos études, vous avez créé « Il était un arbre ». Où en êtes-vous ?

L'idée est de faire des habitats insolites en constructions bois, permettant de faire des petites structures et d'aller dans des notions architecturales innovantes et originales.



Dès octobre 2014, nous avons été très appuyés par le Pays d'Epinal grâce à une bourse et des locaux, tout en évoluant dans la couveuse lorraine PACELOR. Toutes ces aides nous ont permis de prendre notre temps et de poser des bases saines pour créer des produits de qualité avec du bois local sans produits chimiques, en respectant l'environnement.

Quelles sont vos perspectives d'évolution ?

Nous allons au-delà des cabanes maintenant en proposant des constructions et extensions bois pour l'habitat, on s'ouvre aussi au milieu urbain. Nous sommes 5 à ce jour à temps plein et nous cherchons à recruter un compagnon charpentier. Dans nos projets aussi, nous envisageons la création d'un atelier commun participatif et collaboratif avec Inbo et un jeune ébéniste, pour faire un pôle bois avec l'objectif de faire des maisons écologiques saines et réduire l'impact environnemental au maximum. ●

➕ Infos > iletaitunarbre.fr

« Un challenge technique et humain »

Aurèle Charlet a participé en 2013 aux Défis du bois en tant qu'étudiant à l'ENSTIB d'Epinal. Il a depuis créé sa société « In'Bô » et ses fameuses lunettes de soleil en bois faites à la main dans les Vosges (Les Voivres).

Un challenge technique et humain passionnant, où il faut savoir gérer nos relations dans l'urgence et l'intensité. C'est une expérience à la fois formatrice et hors du commun.

Quel souvenir gardez-vous de votre participation ?

Je n'ai que des bons souvenirs de cette expérience et le plaisir de réfléchir à plusieurs pour faire sortir de terre un projet en à peine quelques jours. J'ai d'ailleurs choisi ma formation en Master ABC (Architecture Bois et Construction) pour pouvoir participer à ce défi qui fait partie du cursus.

Quel était votre défi ?

A cinq étudiants nous avons défini un projet représentant un système de passerelles suspendues sur quatre poteaux centraux de 2m de haut. Techniquement, cela était un vrai défi car nous partions dans l'inconnu. Le délai imparti rend la tâche encore plus compliquée mais c'est un chal-

Encouragez-vous le public à assister à ces rencontres ?

C'est un événement à suivre du début jusqu'à la fin pour voir l'évolution des œuvres, du départ jusqu'à un aboutissement en quelques jours. Et découvrir toutes les constructions finales, c'est assez étonnant !

A l'issue de vos études vous avez créé votre société In'Bô. Où en êtes-vous ?

Nous l'avons créé à quatre personnes et après un passage « en couveuse », nous sommes aujourd'hui autonomes avec sept salariés. Nos produits sont des lunettes en bois vendues chez 190 opticiens en France, des skates en bois avec de la fibre de lin mais aussi des vélos en bambous.



Pas de regrets d'avoir fait vos études dans le bois ?

Que l'on dispose d'un CAP ou d'un diplôme d'ingénieur dans le bois, il existe de très importantes activités et innovations dans cette filière qui se développe. Travailler avec un matériau noble, naturel et renouvelable, c'est du bonheur ! ●

▲ Aurèle Charlet
© DR

▼ Le skate
© J-F. Hamard

+ Infos > inbo.fr



EXPOSITION 11 AVRIL → 8 MAI 2017 CCI de Meurthe-et-Moselle | NANCY

Faïences de Saint-Clément ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ PENDANT LES TRENTE GLORIEUSES

Fondée au milieu du XVIII^e siècle par le maître faïencier de Lunéville, la manufacture de Saint-Clément est aujourd'hui une des dernières à témoigner du savoir-faire faïencier lorrain.

Célèbre dès ses débuts pour la finesse de ses formes et de ses décors, elle a maintenu jusqu'au XX^e siècle ses productions traditionnelles sans oublier de suivre les nouvelles modes.





• À DÉCOUVRIR •

Doux mois d'avril

L'écrivain Michel Bouthot disait : « Le printemps s'annonce toujours rempli de promesses... sans jamais nous mentir, sans jamais défaillir. »

En ce début du mois d'avril, nous vous proposons de découvrir différentes idées sorties pour fêter le retour du soleil comme il se doit !

Les cent ciels

Isabelle Adelus & Suran propose, dans son exposition « Cent Ciels », une promenade au cœur de cette immensité.

Les ciels, Isabelle Adelus & Suran les observe depuis toujours. Elle puise son inspiration dans des souvenirs d'enfance, dans les ciels rouges de la Réunion, dans les vallées de Rupt-de-Mad où elle habite. « Les ciels lorrains sont superbes. Avec les changements de température, ils sont toujours différents, spectaculaires » confie-t-elle.

Isabelle a travaillé pendant 7 mois sur l'exposition « Cent Ciels » qu'elle présente jusqu'au 23 avril à l'Abbaye des Prémontrés de Pont-à-Mousson. « Les œuvres ont été pensées pour ce lieu magnifique avec des toiles allant jusqu'à 2.82 mètres de hauteur. » Les galeries du soleil et Saint-Martin ainsi que le Chauffoir des chanoines et la salle Claude Rosenkrantz sont remplis de ciels, petits ou immenses, encadrés avec soin par un menuisier ou exposés en vitrine. En tout, ce sont 400 ciels qui se sont dessinés sous les doigts d'Isabelle. Un projet à la hauteur de son imagination débordante.

LIBERTÉ

Ici, la lumière du jour transperce la feuille de calque sur laquelle est peint un ciel bleu, changeant, nuageux. Là, elle est reflétée par le rhodoïd, un papier utilisé dans les dessins-animés qui donne un relief déconcertant à l'œuvre, comme si le ciel était en mouvement. « J'utilise la peinture à l'huile, des pigments et de l'encre. Des matières qui ne s'associent pas » explique l'artiste. Isabelle dompte la matière et la technique de sorte à pouvoir apprécier la beauté d'un ciel dans son ensemble et d'en capturer un détail, significatif. « Chacun peut entrer dans le ciel par où il veut. Par le clair, par l'obscur. Le spectateur est libre. » Cette liberté est chère à « cette jeune peintre aux cheveux blancs » qui se consacre depuis 2 ans à son art. Et le plus important pour elle, ce sont les émotions. « Un jour, une dame regardait mes tableaux. Elle pleurait. Elle m'a dit que je lui rappelais ses souvenirs d'enfance. »



Isabelle espère que chaque visiteur trouvera « son propre ciel ». Mais une chose est sûre, en sortant de cette exposition, votre regard se dirigera naturellement vers le haut pour contempler cet infini.

● Pauline Overney

▲ Expo
Adelus-
Suran galerie
Saint-Martin
© Catherine
Sidrot

L'ABBAYE DES PRÉMONTRÉS présente

Cent Ciels

UNE EXPOSITION DE L'ARTISTE
Isabelle ADELUS & SURAN
27 fév. > 23 avr. 2017 tous les jours de 10h à 18h

Abdellem

Abbaye Prémontrés Centre Culturel, Monument historique du XVIII^e siècle, Congrès, séminaires, Hôtel 3***
9, rue Saint-Martin, 54700 Pont-à-Mousson Tél: (33) 3 83 81 10 32 Site: abbayepremontrés.com

Grand Est

Un doux printemps alsacien



Colmar, ses hautes maisons à colombages, ses canaux... La « petite Venise » revêt ses habits de fête et célèbre le retour du printemps à partir du 7 avril dans une manifestation colorée et pleine de surprises.

Colmar est une étape incontournable des touristes venant découvrir l'Alsace. La « petite Venise » est fière de son patrimoine architectural et culturel et sait le faire vivre toute l'année. Après s'être émerveillé devant les féeries de Noël en décembre, Colmar fête le printemps lors de sa 7^e édition du 7 au 23 avril. Au programme : les marchés de Pâques, la ferme en ville, trois expositions de créateurs originaux et le festival Musique et culture vont ravir petits et grands pour des sorties inoubliables.

Toute la ville se colore et vit au rythme des nombreuses animations imagées par l'Office de Tourisme. Les façades des bâtiments, les balustrades, les ponts et même les arbres sont décorés à la mode printanière par les enfants de l'ARSEA (Association Régionale Spécialisée d'action sociale d'Education et d'Animation).

FERME EN VILLE

Les festivités commencent le 7 avril avec les deux marchés de Pâques et de printemps. Sur

les Places de l'Ancienne Douane et des Dominicains, plus de 60 exposants installés dans leurs maisonnettes colorées, proposeront des produits printaniers, originaux et authentiques : plantes, bijoux, arts de la table ainsi que de nombreuses spécialités gourmandes du terroir. Impossible de manquer son incontournable chasse aux œufs et la dégustation du « Lamala », gâteau typiquement alsacien en forme d'agneau ! Une ferme s'invitera même au cœur de la vieille ville. Oiseaux, poules et poussins, canards, oies, pigeons, lapins, moutons... ces animaux trouvent leur place dans ce décor bucolique grâce au Canaris Club de Colmar, aux fermes du Saesslerlé et Irrküt et à la Société d'Aviculture de Kembs qui proposeront des animations pédagogiques pour les plus curieux d'entre vous.

ARTISANS D'ART

Tout au long de la manifestation, la ville de Colmar met en avant des artisans-créateurs lors d'expositions-ventes. Ces petites mains au savoir-faire

d'exception ont été sélectionnées avec minutie pour la qualité de leur démarche et l'originalité de leur travail. L'art de la céramique, de la poterie et du verre sont à l'honneur du 7 au 10 avril. Les secrets de fabrication de ces objets vous seront enfin dévoilés ! Puis, l'exposition « coquilles d'art » du 14 au 17 avril présentera l'univers fascinant des ovo-miniaturistes. Au programme : peinture, calligraphie et perforation... sur des œufs ! Enfin, le tissu est décliné sous toutes ses formes par une vingtaine d'artistes inspirés du 20 au 23 avril. C'est sûr, à Colmar, on ne s'ennuie pas !

PÂQUES AU DIAPASON

Au centre de ces célébrations, le Printemps de Colmar prend une autre dimension avec son Festival Musique et Culture. De la musique classique au jazz, en passant par les musiques du monde, chacun y trouvera de quoi l'enchanter pour fête le retour du soleil et des douces températures. A partir du 7 avril, Colmar vibrera au rythme de la musique avec un premier concert exceptionnel au sein de l'Église Saint-Matthieu. Cyril Pallaud dirige les musiciens de la Capella Sacra, un ensemble baroque de haut niveau basé en Alsace. Ils proposeront un programme magnifique en hommage à l'Europe des Lumières avec des partitions de Bach, Pergolesi ou Haendel. L'ensemble de cuivres du conservatoire du Colmar et l'orchestre de chambre Occitania sont aussi au rendez-vous pour livrer leur virtuosité. Du côté

de la salle des Cathèrinettes, le groupe Do Montebello Sextet envoûtera le public avec ses sonorités jazz d'une musique aux origines arabo-andalouse et brésilienne. Ils joueront en avant-première leur album intitulé « Birdy Heart ». Et bien

d'autres surprises sont au rendez-vous dans cette programmation éclectique et surprenante pour fêter le printemps comme il se doit ! 🌸 **Pauline Overney**

+ Tout le programme : printemps-colmar.com
Office de Tourisme Colmar : 03 89 20 68 92



Colmar fête le printemps FESTIVAL MUSIQUE & CULTURE

14 concerts

du 7 au
23 avril 2017

Église Saint-Matthieu
Salle des Cathèrinettes

Colmar

Orchestres & ensembles

Orchestre de Chambre Capella Sacra
Orchestre de Chambre du Württemberg Heilbronn
Orchestre Royal de Chambre Occitania
Orchestre de Chambre de Wallonie
Ensemble de Cuivres du Conservatoire de Colmar
Ensemble la Chimera - Misa Criolla
Maîtrise de la Cathédrale de Metz
Barcelona Gipsy balkan Orchestra
Circular Time

Do Montebello Sextet

Echoes of Swing
Piers Faccini
Sarah Lenka Quintet
Trio Léogé

Chefs

Ariel Alonso
Frank Braley
Cyril Pallaud
Philippe Spannagel
Vadim Tchijik

Trompette

Adrien Crabeil
Xavier Ménard
Bernard Soustrot
Guy Touvron

Violon

Antonio de Sarlo
Vadim Tchijik

Piano
Fanny Azzuro
Frank Braley

Violoncelle

Henri Demarquette
Armance Quérou

Bastien Bauret, euphonium

Michel Becquet, trombone
Richard Galliano, accordéon
Anaïs Gaudemard, harpe
Stéphane Labeyrie, tuba
Aude Rothenburger, soprano
Isabelle Sainte-Marie, traverso

Bach, Beethoven,
Benda, Boccherini,
Boieldieu, Clarke,
Debons, Debussy,
François, Galliano,
Gorecki, Haendel,
Haydn, Mendelssohn,
Misa Criolla, Mozart,
Piazzola, Pergolesi,
Respighi, Sparke...



www.printemps-colmar.com

Réservez votre séjour avec
Colmar tourisme : +33 (0)3 89 20 68 92

Au cœur du pays des cigognes



Cigoland, le parc d'attraction familial basé à Kintzheim, en Alsace, a rouvert ses portes avec plein de nouveautés et de surprises !

Le parc Cigoland a été créé en 1974 par Jean-Pierre Willmann dont l'objectif était d'allier les plaisirs du jeu en famille et la promotion de la nature, en particulier, celle des cigognes blanches. Depuis maintenant 40 ans, Cigoland propose des attractions accessibles aux plus petits comme aux plus grands. Les enfants pourront faire du canoë, conduire un tacot de style 1900, s'amuser dans les canards géants, faire des courses de voitures électriques... Le Cigopanoramique permet de voir le parc comme vous ne l'avez jamais vu ! Sensations garanties ! Les plus grands s'élèveront dans les bras de King-Kong, s'amuseront sur l'eau dans les bateaux tamponneurs et exploreront le Train des mines.

Cigoland est synonyme de sortie en famille. En plus des attractions, le parc propose diverses animations. Sur une structure rotative, les spectateurs découvriront « Les mondes extrêmes », un spectacle audiovisuel avec effets spéciaux. C'est un voyage initiatique, ludique et pédagogique pour toute la famille. Les chapiteaux du Cirque Joubinaux étendent,

eux, leurs fanions colorés et sont également présents au Parc pour deux à trois représentations par jour. Ces professionnels du cirque de père en fils veillent à renouveler chaque année leur spectacle où jongleurs, clowns et chevaux se succèdent au fils des numéros pour émerveiller chaque visiteur.

CIGOGNES ET CIGOGNEAUX

Loin d'une course folle aux manèges, le Parc Cigoland sensibilise son public à la faune et à la flore spécifique du Ried et du Centre Alsace et particulièrement à celui de la Cigogne Blanche, oiseau-emblème de l'Alsace. En empruntant le Monorail aérien qui sillonne le Parc à plusieurs mètres de hauteur, les visiteurs pourront découvrir de nombreuses cigognes en liberté, survoleront leurs nids et découvriront les petits cigogneaux et leurs parents. Un moment privilégié à ne pas manquer : de mai à juin, il est possible d'observer les premières nichées de l'année ! Un musée dédié à l'oiseau blanc – nouveauté 2017 à partir du 21 mai – viendra élargir vos connaissances sur cet emblème qui fait la fierté de l'Alsace !

Mais les cigognes ne sont pas les seules stars du Parc. Plus de 25 espèces animales y sont représentées comme des chèvres naines, des poneys, des coqs d'Alsace, des paons, des cygnes et même... des lamas ! Cigoland offre aussi une flore accueillante avec des clairières, des arbres fruitiers, des cascades et des points d'eaux... Un cadre idéal pour l'épanouissement des petits et l'apaisement des plus grands ! 🌟

📍 Cigoland

Route de selestat, 67600 Kintzheim

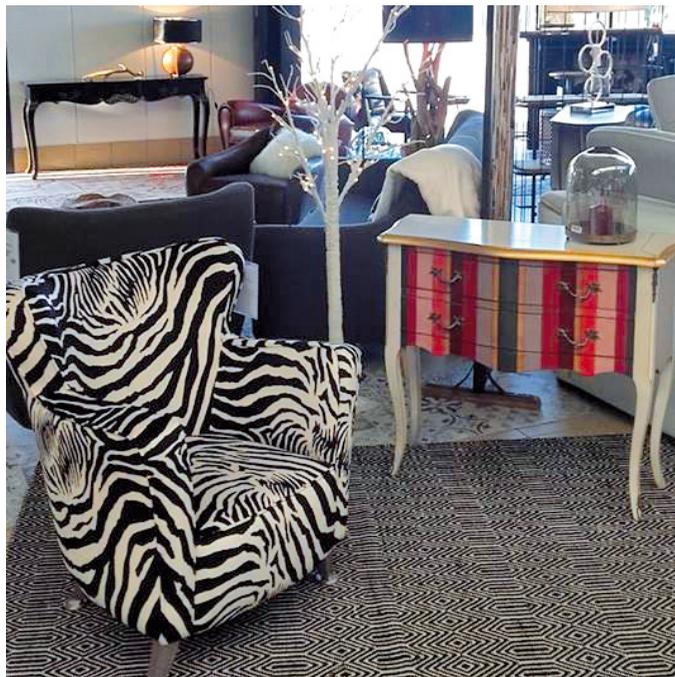
Infos et résa : cigoland.fr

Ouverture du 1^{er} avril au 5 novembre



Lifestyl'

L'intérieur qui vous ressemble



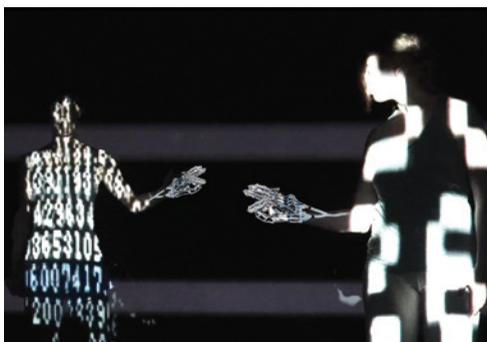
MEUBLES • SALON • LITERIE • DÉCO

5, rue de la Haye Plaisante
Pôle Jeanne d'Arc 54200 Dommartin-Les-Toul

09 73 21 68 70

www.lifestyl.fr

Horaires d'ouverture : Du mardi au Samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h



Le festival Geo Condé fête ses 10 ans

Le festival Geo Condé est devenu incontournable dans le paysage culturel lorrain. Une invitation dans le monde des marionnettes pour s'évader le temps d'un spectacle.

L'art de la marionnette et du théâtre d'objets n'ont jamais été aussi bien représentés qu'en Lorraine. Voilà 10 ans que le festival international Geo Condé existe grâce à Philippe Sidre, le directeur du théâtre Gérard Philipe de Frouard et initiateur du projet. Cette 7^e édition se tiendra du 18 au 29 avril avec, au programme, plus de 20 spectacles et 40 représentations à Frouard, Nancy, Vandoeuvre et dans les salles du bassin de Pompey.

En inauguration du festival, le vernissage de l'exposition dédiée à Geo Condé au château Corbin à Liverdun dès le 18 avril. Mais, qui était Geo Condé ? Né à Frouard en 1891, Georges Condé était un artiste, peintre, sculpteur, céramiste et marionnettiste. En 1934, il crée un théâtre de marionnettes à fils au sein du Groupe des Etudiants Catholiques (GEC) de Nancy. Dix ans plus tard, il monte sa propre compagnie « *le théâtre de la maison Lorraine* ». L'exposition, visible durant tout le festival, lui rend hommage et rassemble plusieurs de ses créations de marionnettes ainsi que des toiles inédites. « *Geo Condé, c'est la figure de la marionnette et surtout une figure de la culture lorraine* » insiste Philippe Sidre.

Le 22 avril, pour une première en France, le spectacle « *Le cimetière de San Cristobal* » par la

compagnie allemande MaterialTheater & théâtre Octobre sera joué au théâtre Gérard Philipe. Dans un bidonville dans la banlieue de la ville, un orage détruit les cabanes des habitants. Lumpe ne supporte plus ces conditions et a l'idée d'installer le peuple dans le cimetière de San Cristobal, au milieu des mausolées. Ce spectacle s'inscrit dans notre époque en posant le problème de l'accueil des plus pauvres et des sans-abris et de l'égalité des droits.

RAYONNEMENT INTERNATIONAL

« *Nous sommes fiers de ce festival qui a un rayonnement international dont l'art est accessible par l'image et non par la langue* » s'enthousiasme Philippe Sidre. Les artistes viennent donc de France, d'Allemagne, d'Italie mais aussi de Russie avec la jeune Vera Rozanova, formée à l'école de Charleville-Mézières, qui propose un spectacle de théâtre d'objets plus traditionnel. « *A travers la Cerisaie* » est une création 2016 où l'artiste russe livre une version contemporaine et personnelle de l'ultime pièce d'Anton Tchekhov. La compagnie italienne Teatro Gioco Vita est également au programme avec le spectacle « *Femme de Porto Pim* ». « *Ce sont les maîtres européens du théâtre d'ombres. Ils la manient comme une matière et non comme*



une projection » explique Philippe Sidre. Un voyage fantastique et hors du temps. Enfin, que serait un festival de marionnette sans la présence du célèbre Guignol ! La compagnie M.A venue de Lyon vient vous faire redécouvrir la célèbre tradition des marionnettes à gaine, un spectacle apprécié tant par les enfants que par leurs parents.

FESTIVAL CONVIVAL

Le festival Geo Condé est aussi synonyme de création et d'échange. La soirée « Puppet's Club » du 27 avril regroupe 3 spectacles, dont 2 en cours d'élaboration. « L'enfant perdu » par la compagnie du Grand Est Via Verde est une création de marionnettes portées et de danse. « Sensitive machine » par la compagnie allemande Meinhardt-Krauss-Feigl s'interroge sur notre futur proche où les machines prennent de plus en plus d'espace dans notre vie en mettant en scène des robots. Tous deux nous invitent à la découverte de la marionnette dans un monde numérique et se confrontent aux premiers regards du public. Un échange avec les artistes aura lieu après les représentations pour permettre aux spectateurs de livrer leurs impressions.

Philippe Sidre et son équipe espèrent 4 000 spectateurs pour cette 7^e édition de Geo Condé : « J'avais envie de faire partager mes coups de cœur et montrer un panorama de ce qui fait de mieux en marionnettes aujourd'hui. C'est un festival convivial, à venir découvrir en famille, pour s'abandonner à la rêverie ». 🌟

📞 Infos et réservations au TGP au 03 83 49 29 34
ou tgp@tgpfrouard.fr • Programmation sur tgpfrouard.fr

**21 – 29
AVRIL
2017**

**THÉÂTRE
GÉRARD PHILIPPE**

Frouard – Nancy
Vandœuvre
Bassin de Pompey

RÉSERVEZ !

03 83 49 29 34
tgp@tgpfrouard.fr
tgpfrouard.fr

festival

GEO **10**
ANS!
CONDÉ

**7^E BIENNALE INTERNATIONALE DE LA
MARIONNETTE ET DU THÉÂTRE D'OBJETS**

ANÀIS JUIN / Licences N°1-1029606 / N°2-54-0564 / N°3-54-0565



Deux « monuments » du patrimoine lorrain

A partir du 11 avril, le Palais des ducs de Lorraine-Musée Lorrain propose de commémorer le sculpteur Ligier Richier et la duchesse Philippe de Gueldre.

L'année 2017 marque le 450^e anniversaire de la mort du célèbre sculpteur lorrain Ligier Richier. Figure artistique de la Renaissance, son œuvre est marquée par la spiritualité exacerbée des Lorrains au XVI^e siècle. Richier livre un art funéraire et une mort

transfigurée. Ses différentes mises au tombeau et représentation du Christ mort sont empreintes de théâtralité.

Ligier Richier est souvent associée à la duchesse de Lorraine Philippe de Gueldre dont on fête le 550^e anniversaire de sa naissance. Pour cette double commémoration, le Musée Lorrain propose aux visiteurs de redécouvrir « Le gisant de Philippe de Gueldre », un chef d'œuvre du sculpteur lorrain conservé dans l'église des Cordeliers.

RESTAURATION EN 2012

Philippe de Gueldre, duchesse de Lorraine passe les 27 dernières années de sa vie au couvent des Clarisses de Pont-à-Mousson après la mort de son époux, le duc René II. Elle meurt en 1547 dans une piété mystique et demande, dans son testament, à être enterrée très simplement dans le cimetière du couvent. Mais un an plus tard, ses descendants commandent au sculpteur Ligier Richier de lui ériger un monument plus digne de son rang au sein de la chapelle du couvent. « Le gisant de Philippe de Gueldre » prend forme sous les mains de l'artiste : un tombeau en marbre noir sur lequel apparaît la duchesse revêtue de son habit de religieuse. Après la Révolution, le gisant est installé dans l'église des Cordeliers à Nancy en 1823.

C'est peut-être l'une des œuvres les plus connues de Ligier Richier. Une restauration du gisant a d'ailleurs été entreprise en 2012. La radiographie



a permis de retrouver une exceptionnelle gamme chromatique cachée sous les couches sombres de cires encrassées qui donnaient un aspect noirâtre à la sculpture. La restauration a également permis de restituer l'extraordinaire expressivité du visage de la duchesse ridé par son grand âge et qui semble reposer pour l'éternité.

▲ Le gisant et la phase de restauration © DR

VISITES ET JOURNÉE D'ÉTUDE

Pour cette double commémoration, un programme spécial de visites est proposé par le Musée Lorrain. Les 11 et 18 avril, des ateliers jeune public sont mis en place pour permettre aux enfants de réaliser un portrait symbolique grandeur nature. Le 23 avril, Pierre-Hippolyte Péné, conservateur en charge des collections XV^e-XVIII^e siècles, vous convie à une redécouverte des monuments funéraires de l'église des Cordeliers et à la visiter le 14 mai. Le 30 avril, un parcours ludique est à faire en famille autour des monuments funéraires, de leurs décors et de leurs symboles. Enfin, le 9 juin, le Musée Lorrain vous invite à une demi-journée d'étude autour de Philippe de Gueldre et de Ligier Richier au Palais du Gouvernement. L'occasion de se replonger dans un patrimoine historique et culturel qui fait la fierté de la ville de Nancy. 🌟 **Pauline Overmey**

📍 Musée lorrain, 64 Grande Rue à Nancy
Programme et réservations : 03 83 17 86 77
ou servicesdespublics-musees@mairie-nancy.fr

Intérieurs PRIVÉS

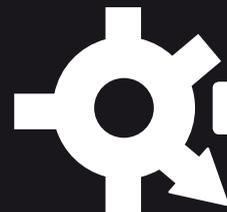


CUISINES
DRESSINGS

RANGEMENTS
SUR-MESURE



STADE
M. PICOT



Intérieurs
PRIVÉS

TOMBLAINE 68 bd Jean-Jaurès **03 83 29 79 98**



▲ Old'N'Glam
© DR

▲ Snap
Border
© B. Dandeu

Bestiaire musical

Dédié à la musique rock et métal, le premier « Festival au poil » se jouera au profit de la SPA le 15 avril prochain à Lunéville.

Dans le paysage musical lorrain, les différents styles de musiques sont célébrés lors de nombreux événements tout au long de l'année. Un nouveau venu fait son apparition à Lunéville en ce mois d'avril et il va décoiffer... ou plutôt dépoiler ! Surnommé le « Festival au poil », il s'adressera à tous les amoureux de rock, heavy métal, punk et autres glam rock et aura cette particularité d'être organisé au bénéfice de nos amis à quatre pattes.

En effet, ce festival répondant aussi au nom des « *Rockeurs aiment les chattes* », réserve la totalité de ses bénéfices à la SPA de Velaine-en-Haye. « *C'est une volonté commune des groupes de musique qui seront présents, de donner à une association à laquelle on ne pense pas de prime abord. Or, les animaux ont tout autant besoin de notre soutien et nous pourrions avoir la certitude des dépenses faites avec cet argent en nous rendant sur place le constater* » confie avec enthousiasme Djamel Benramdame, l'un des organisateurs de la manifestation.

Facteur le jour et animateur et organisateur d'événements festifs sur son temps libre, Djamel n'en est pas à son premier festival. En effet, avec son association 3^e Trip basée à Lunéville, il a déjà mis en place des rencontres dédiées au cinéma et à la musique underground.

Cette fois, c'est grâce à la complicité des associations Arachn'flashes (spécialisée dans les formations et sorties photos), Snazzy Events et Musique

Sensoriellement Transmissible (organisatrices de concerts), que ce nouveau rendez-vous voit le jour. Au programme donc de la musique s'adressant à un public déjà conquis que les quatre associations partenaires ont bien l'intention de fédérer autour d'un bel objectif commun : comme quoi, derrière les « métalleux », se cachent des cœurs tendres ! Quatre groupes vont se succéder pour une soirée tantôt féline, tantôt hard-core : tout d'abord avec « Lard of Death » dont les six musiciens venus de Vannes-le-Châtel vont remuer les foules sur du Heavy Métal, s'en suivront les sonorités punk du groupe nancéien « Marlène », puis le glam-rock des plus anciens avec « Old'N'Glam » (Dombasle) avant de finir avec le pur rock alternatif des nancéiens « Snap Border ».

Côté animations, l'Association Meusienne d'Aide et de Prévention (AMAP) sera présente pour tous les conseils alcool/drogue et distribuera des bouchons d'oreilles, tandis qu'une vente de bijoux faits sur place, un photomaton, buvette et des surprises enflammées attendront les festivaliers.

Le 1^{er} « Festival au Poil » se tiendra à la MJC Prévert à Lunéville (rue Maurice Cosson) et l'entrée à 5€ ou au tarif joué d'un coup de dé. 🌟

➕ Infos : facebook @Festival au poil
06 76 69 20 99



« Fashion Days » au Centre Commercial St Sébastien

Du 5 au 15 avril prochain, Saint-Sébastien met le printemps et la mode à l'honneur.

Les fans de shopping pourront découvrir les collections « printemps/été 2017 » et profiter de promotions allant jusqu'à -50%, disponibles dans les chéquiers promotionnels, distribués dans le centre. Point d'orgue de cette semaine de shopping, la mise en place d'un « bar à looks » le mardi 11 et le mercredi 12 avril au RDC du centre. Durant ces 2 jours, les visiteurs seront invités à composer leur look idéal, à partir de vêtements et accessoires de diverses enseignes partenaires pour tenter de remporter une carte cadeau d'une valeur de 75 euros. 3 façons de gagner : S'inscrire sur

l'application SAINT-SÉBASTIEN PLUS et partager son look sur la page Facebook du centre. Les 10 stylistes d'un jour ayant généré le plus de « likes » seront récompensés. En s'inscrivant sur cette application SAINT-SEBASTIEN PLUS, 5 participants seront tirés au sort pour remporter des cartes cadeaux. « Liker » son look préféré sur la page Facebook du centre : 10 fans de la page de Saint-Sébastien, tirés au sort, remporteront une carte cadeau. Les enseignes se mobilisent pour vous chouchouter : Défilé et présentation des participantes au titre de Miss Meurthe et Moselle Samedi 8



avril, Atelier relaxation par la Chaise longue Vendredi 7 avril, Mise en beauté par Yves Rocher, Marionnaud, Sephora les Jeudi 6, 13 et 15 avril. Atelier sportif par Feel Sport Mercredi 5 avril. Atelier mode par Nancy Buzz.fr Vendredi 14 avril.



[+ Infos > saint-sebastien.com](https://www.saint-sebastien.com)

Vous méritez l'exclusivité

OPTIMHOME
IMMOBILIER

JEAN-GUY DE BAZELAIRE

**C'est le bon moment pour vendre votre bien
Confiez-le à un Expert !**

ESTIMATION GRATUITE

06.74.36.24.77

debazelaire.optimhome.com

jg.debazelaire@optimhome.com





PEIGNOIRS DE BAIN (ENFANT & ADULTE)

PRIX DESTOCKAGE 35€

ancien prix ~~65€~~

PEIGNOIRS
450gr/m² coton/modal
Col châle extra doux



Serviette toilette
620gr/m²
70% coton 30% modal
50x100
Existe en drap de douche



PEIGNOIRS ENFANT

**Ensemble peignoir microfibre
+ serviette + sac**

49€-60% = 19,60€



ARRIVAGE Serviettes en papier
Fabrication française
20 coloris / 38x38cm

"La Porte Verte" ESSEY LES NANCY
Derrière Jardiland

Lingo Rama[®]
Le rendez-vous du beau linge

« Avec bonne potée,
jamais faim n'avez ! »

Il y a des traditions qui ne se perdent pas. La Potée Portoise a été inventée dans les années 70 par René Lerhmann, alors adjoint au maire. Les trois bouchers du centre-ville de Saint-Nicolas-de-Port ont donc réuni leurs savoir-faire pour mettre au point la recette parfaite de Potée. Valorisant le métier de boucher-traiteur, ce met devient la nouvelle identité gastronomique de la ville. Elle est composée de viande de porc bouillie, de choux, de carottes, de pommes de terre, de navets, de poireaux. Particularité de la Potée Portoise : les haricots rouges et la crème fraîche !

LES « EMPOTÉS »

Cette recette unique devait être protégée. C'est pourquoi, en 1975, s'est créée la Confrérie de la Potée Portoise, année lors de laquelle elle célèbre son premier « Chapitre ». Il s'agit d'un moment privilégié de rencontre des membres de la confrérie et de ses partenaires. C'est aussi l'occasion de procéder à l'intronisation de personnes qui deviennent les véritables ambassadeurs de la Potée Portoise ! Josette Villaume est actuellement le Grand Maître de la Confrérie. 1425 personnes ont été intronisées depuis 1975 et sont devenus des « Empotés ».

UNE TONNE DE POTÉE

Au programme de cette 43^e édition « thème médiéval et anciens métiers », le grand déballage traditionnel qui réunit près de 100 exposants de 8h à 18h. Des animations médiévales sont également prévues pendant toute la journée. A 11h, ne manquez pas le célèbre défilé des Confréries, suivie de la cérémonie d'intronisation ! En plus, démonstration des sapeurs-pompiers, manèges, quizz... viendront compléter la fête.

Le traiteur local « Jacquot » cuisinera, lui, pas loin d'une tonne de Potée Portoise dont le secret est de la laisser mijoter plusieurs heures dans un chaudron pour ravir les papilles d'un maximum de visiteurs ! Avis aux gourmands !

Pauline Overney



Malt, houblon et fourquet à l'honneur

Le 20^e salon des brasseurs et le marché des bières et de la gastronomie se dérouleront du 21 au 23 Avril à St Nicolas de Port. A vos bocks !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, voilà qui est écrit. Pour autant, c'est à une fierté nationale à laquelle peuvent s'accrocher les organisateurs des évènements brassicoles de cette fin avril à Saint-Nicolas-de-Port car pour la 20^e fois, se tiendra le salon des brasseurs, manifestation unique en son genre en France.

Sur le site majestueux du Musée français de la Brasserie (ouvert en 1988 dans les locaux même des brasseries de la ville créées en 1931 par la famille Moreau), ces journées dédiées au monde de la bière constituent un véritable temps de formation et de rencontres pour les brasseurs de toute la France (80 attendus) venant partager leurs expériences. Conférences techniques, matériel, librairie spécialisée, matières premières : tous les passionnés, pros ou amateurs, s'y retrouveront, de 10h à 18h. Pendant ce temps, le plus ancien concours français de bières décernera des prix mérités parmi les 637 échantillons reçus et notés.

Le lendemain, dimanche 23 avril, le marché Bières et Saveurs s'ouvrira sur 2000m² en présence de 70 fabricants de produits de qualité, dont 40 brasseurs artisans venus de nombreuses régions. Objectif : découvrir, déguster et acheter des bières différentes et non commercialisées dans la région mais aussi des spécialités gourmandes confectionnées par une trentaine d'artisans de bouche (charcuteries, pâtisseries, confitures, produits du terroir vosgien, foie gras, glaces ect.)

Démonstrations de brassage et maltage, exposition d'œuvres de Sophie Guinzbourg et visite gratuite du musée sont aussi au programme. 🌟



📅 Du 21 au 23 avril 2017, Musée de la brasserie à Saint-Nicolas-de-Port. Entrée 5€, navette bus gratuite depuis Nancy et retour.

Infos : salondubrasseur.com

**Dimanche 23 avril 2017 de 10h à 18h
SAINT-NICOLAS-DE-PORT**

Pour les amateurs de
bière et de gastronomie

**Entrée 5 € avec
un verre décoré**



Plus de 60 exposants !

**Plus de 300 bières artisanales associées à des
confitures, pâtisseries, miels, nougats,
fromages, pâtés, terrines, truffes, foies gras,
escargots, andouilles, lards, crêpes, glaces ...**



NAVETTE GRATUITE DEPUIS NANCY !
Départs et retours Place de la République
départs de Nancy : 10h, 13h, et 15h
retours depuis St Nicolas : 12h, 14h et 17h30



**Espace Alexandre Belleville
Grand parking gratuit**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

• GASTRONOMIE •

Le printemps ravit les papilles !

*Le mois d'avril marque le retour des
cartes de printemps dans les restaurants.
Vos assiettes s'habillent de légumes de
saison, colorés, aux milles saveurs !
Les plus petits, eux, attendent la
fameuse chasse aux œufs de Pâques !*



Le bœuf japonais s'invite chez Papa Joe

Pour sa nouvelle carte de printemps, le restaurant Papa Joe veut surprendre ses clients en leur proposant le célèbre bœuf de Kobé 100% lorrain.

Chez Papa Joe Steakhouse, le produit star, c'est la viande. Bœuf Angus, burgers, onglets, faux-filets... il y en a pour tous les goûts. Pour cette nouvelle saison, Stéphane Gabaye, le chef, propose une viande d'exception : le bœuf de Kobé du Japon, une des races issue du bœuf « Wagyu ». Il s'agit là d'une viande d'une qualité exceptionnelle, persillée à souhait – le gras est distribué dans les muscles et non autour – qui est reconnue mondialement pour sa tendreté et sa saveur beurrée. Un gras, qui plus est, pauvre en cholestérol et riche en acides gras. La légende dit que la qualité du bœuf Wagyu est due à plusieurs facteurs : alimentation surveillée, massages au saké, bière comme breuvage et élevage avec de la musique classique pour un bœuf détendu. Sa chair tendre marbrée est qualifiée « caviar du bœuf » qui garantit une explosion de saveurs inédites en bouche.

UN ÉLEVEUR EN LORRAINE

Depuis peu, la production de bœuf Wagyu est autorisée hors des frontières du Japon, avec une réglementation très stricte. Ils sont une dizaine d'éleveurs de bœuf de race noire de Kobé en France mais Xavier Lallemand

est le seul en Lorraine. Basé à Crézilles près de Toul, il propose ce partenariat à Jérôme Vacchaidre et Thibaut Sauvageot, les gérants de Papa Joe. Enthousiastes et voulant favoriser les produits locaux et en circuit-court, les deux hommes se lancent dans cette aventure inédite. Xavier Lallemand pratique une agriculture raisonnée. Le bœuf a été nourri de façon biologique, avec des graines de lin et du foin sans engrais. C'est un produit 100% lorrain et 100% génétique japonaise qui a mûri 36 mois. Une bête de près de 400 kilos de viande sera livrée au restaurant pour ce début avril.

UNE VIANDE EXCEPTIONNELLE ABORDABLE

Maintenant, au chef de sublimer cette viande exceptionnelle servie, normalement, dans les restaurants gastronomiques. Chaque semaine, une pièce de bœuf de Kobé sera mise à l'honneur. Au menu par exemple : une côte de bœuf, un pot au feu au bouillon thaï, des rillettes de bœuf, un « carpaccio » savouré dans son plus simple appareil... Et en fil conducteur de cette carte de printemps, un Burger au bœuf de Kobé disponible tous les jours. L'objectif de Jérôme et Thibaut



est de faire découvrir une viande unique et inédite à ses clients à un prix abordable. Grillée dans leur performant barbecue Jospier (four à charbon à bois biologique), l'équipe de Papa Joe vous promet une viande saisie à point, sans ajout de graisse, aux saveurs fumées et surprenantes. Une expérience à vivre au moins une fois dans sa vie. Inoubliable... ★

📍 Ouvert du lundi soir au samedi soir
17 rue des Maréchaux / Nancy
03 83 27 79 59





Paul Cadici cultive depuis de nombreuses années le goût de l'excellence. La célèbre pâtisserie de la vieille ville est un écrin parfait pour mettre en valeur des produits d'une grande qualité.

La maison Cadici est connue pour ses spécialités sucrées et salées qui sentent bon la tradition. Le tout, fait maison, dans le respect des recettes transmises de pâtissiers en pâtissiers depuis plusieurs générations.

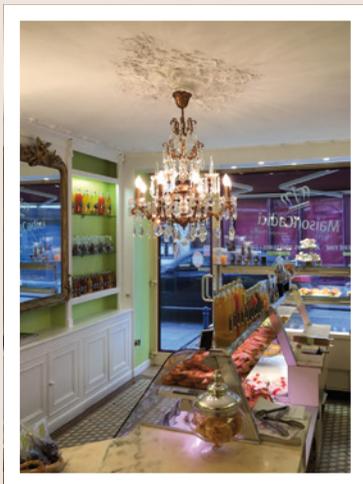


Tradition & création chez Cadici

PÂQUES À L'HONNEUR

En ce mois d'avril, la boutique prend les couleurs du printemps ! Chocolats noirs ou laits, en formes d'œufs, de poules ou de lapins viennent envahir la boutique. Nouveauté : les chocolats italiens Caffarel sont chez Cadici ! Pour compléter cette collection de Pâques, Paul Cadici propose l'Agneau de Pâques en biscuit et sa génoise légère à la vanille. Une tradition lorraine et alsacienne mise en valeur pendant cette période de fête à ne pas manquer !





LE CAKE JAPONAIS

C'est l'une des spécialités phares de la maison ! Le cake japonais, moelleux à souhait, tient son secret dans une cuisson basse température en deux temps dans un moule créé sur mesure pour la Maison Cadici. Avec une base de pâte d'amande haut de gamme pour lui donner un parfum discret, il se décline en deux nouvelles saveurs : abricot et mangue et fruits exotiques.

▼ La tourte incontournable, et les savoureux focaccias de la Maison Cadici © P.O., DR

UNE TOURTE INCONTOURNABLE

Il y a des secrets bien gardés, comme celui de la recette de la tourte au Riesling, la star de la Maison Cadici. Reconnue mondialement, les gourmands s'arrêtent évidemment dans la boutique en vieille ville pour goûter cette spécialité lorraine aussi bonne chaude que froide. D'autres spécialités, italiennes cette fois, sont proposées pour ensoleiller votre midi : la foccacia et le panino !



▼ Laissez-vous tenter par ces huiles sans pareil ! © P.O.

LES HUILES LUXUEUSES

Paul Cadici propose à la vente un produit d'exception. Conservée dans un écrin aux allures de flacon de parfum, l'huile d'olive vierge issue des cultures du château d'Estoubon est une AOP Vallée des Beaux de Provence. Elle se décline dans une collection de flacons aux saveurs thym, citron, piment d'Espelette ou tout simplement au naturel. Coffrets, olives Picholines ou tapenades sont aussi disponibles en boutique ou sur commande.

LA BOUTIQUE STAR DU CROISSANT

Lorsque l'on entre dans la boutique, une montagne de croissants attire l'œil en vitrine. Et pour cause : le croissant au beurre de Paul Cadici a été élu meilleur croissant de Nancy parmi 20 boulangeries artisanales de la ville. Et l'on vient de loin pour les acheter ! Ses atouts : une couleur parfaite, un léger goût de levain et un nappage sucré qui ravit les papilles. Mais laissez-vous tenter également par sa version chocolat ou aux amandes ou bien par l'escargot aux raisins, tout aussi délicieux ! ★

+ Maison Cadici
82, Grande Rue à Nancy
Tél : 03 83 32 01 74



Agneau Pascal version sucrée



► Le lamala et son moule
© DR

Un biscuit léger, fondant et moelleux... doux comme un agneau de Pâques !

Symbole de Pâques, l'agneau ne se consomme pas toujours en côtelettes ni en gigot. En Alsace, le lamala, une pâtisserie légèrement briochée en forme de bébé mouton, se déguste chaque année. Si le cacao reste la gourmandise préférée des petits et des grands, en Alsace on revisite l'agneau pascal façon brioche, saupoudré de sucre glace. Un gâteau délicieux que l'on offre et que l'on déguste le dimanche de Pâques. Le lamala est en effet un gâteau à la pâte aussi dorée que légère et au goût subtilement vanillé. Il est cuit traditionnellement dans un moule en terre cuite et, à la fin de la cuisson, on le saupoudre de sucre glace. Censé porter chance, l'agneau pascal alsacien se déguste toujours le dimanche de Pâques, au petit déjeuner, ou au goûter, découpé en tranches et servi avec un verre de blanc.

BON À SAVOIR

Les moules à lamala traditionnels en terre cuite sont vendus en deux parties, pour pouvoir s'ouvrir en deux. Bien sûr, avant d'y verser votre pâte, vous devez les assembler en les clipsant grâce à l'accessoire en métal qui est normalement fourni avec. Pas de risque de fuites ! Les moules à agneau pascal sont faits pour une cuisson à l'envers...

RECETTE POUR 1 LAMALA

• 60 g de farine • 3 blancs d'œufs • 4 jaunes d'œufs
• 60 g de sucre semoule + 2 cuillères à soupe supplémentaires (pour serrer les blancs) • une goutte d'extrait de vanille • 30 g de fécule de maïs • 30 g de beurre fondu. Pour le décor : du sucre glace.

Préchauffer le four à 170°C.

Faire fondre le beurre et laisser refroidir. Clarifier les œufs. Dans un saladier, faire blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule (60g) et la vanille. Tamiser la farine et la fécule de maïs puis incorporer au mélange jaunes/sucre. Monter les blancs en neige et une fois qu'ils sont mousseux y ajouter 2 cuillères à soupe de sucre semoule puis continuez de battre. Les blancs ne doivent pas être trop fermes. Incorporez les blancs en neige aux jaunes d'œufs blanchis très délicatement à l'aide d'une maryse. A l'aide d'un fouet, mélanger délicatement un quart de la masse précédente avec le beurre fondu (veiller à ce que le beurre ne soit pas trop chaud). Beurrer et fariner méticuleusement le moule à lamala afin d'éviter de vous retrouver avec un lamala sans nez ou avec une oreille en moins lors du démoulage. Verser la pâte dans le moule (bien refermé avec le crochet !).

Enfourner pour environ 35 à 40 minutes.

Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler le lamala, mais pas plus sinon il risque de rester coller au moule. Saupoudrer le Lamala de sucre glace pour le décor et si vous avez un ruban il sera parfait autour de son cou. ★



Saveurs de printemps au Capu

La nouvelle carte printanière est arrivée au Capucin Gourmand. Hervé et Laurence Fourrière proposent de nouvelles créations culinaires pleines de saveurs.

Au Capu, il est de tradition de renouveler la carte régulièrement afin de surprendre les clients. Toujours dans l'esprit d'une cuisine spontanée, respectueuse des produits, des saveurs et des saisons. Ce mois d'avril, l'artichaut poivrade est la nouvelle star des entrées, accompagné d'un velouté chaud, réconfortant en ces temps où le printemps peine à pointer le bout de son nez. Un œuf parfait et son voile de chips de lard viendront finir cette composition aux saveurs goûteuses. Ensuite, laissez-vous tenter par le filet de bar frais aux herbes à soupes, servi avec des rattes du Touquet cuites fondantes dans un fumet de coquillages safrané. Pour les amateurs de viande, un croustillant de pigeonneau fermier, pleurotes sautées et crème de foie gras est aussi à la carte.

LES INCONTOURNABLES

Les produits du terroir – venus de Meuse – sont mis en avant et sublimes grâce aux incontournables de la maison. Le foie gras de canard par exemple, issu de la ferme des Saturnins à Mélny, confit « façon Capu » est à ne pas manquer. Tout comme l'andouillette de bœuf Polmard, produit phare de la maison, servie avec une émincée de pommes de terre confites tièdes et une crème de moutarde à l'ancienne. En dessert, le chef propose un « baba façon Melba », avec « la touche de la maison » aux saveurs étonnantes. Et toujours, la célèbre île flottante aux pralines, un plat-signature de la maison.



◀
Caviar d'Oursin en Crème légère, concombre en coque de pain grillé, Olives noires torréfiées, Granité Aneth
© Laurence Fourrière

Pour des dimanches « gourmands et généreux », les brunchs du Capu auront lieu jusqu'à fin juin. De 11h30 à 15h, le restaurant propose boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, cakes... **un plat chaud décliné autour de l'œuf parfait et sans cesse renouvelé**, un buffet de fromages et de desserts.

Pour venir déguster tous ces plats, plusieurs possibilités s'offrent aux clients : les menus « Chrono » le midi, le menu « carte plaisir » ainsi que la surprenante formule « carte blanche au chef » composée d'une mise en bouche, de 4 plats et desserts selon vos goûts et l'inspiration du chef. Et pour faire plaisir, n'hésitez pas à offrir la « Capu box », un cadeau original pour découvrir « la cuisine vérité de chez Hervé ». ★

✚ Infos et réservation lecapu.com

Le Capu, 31 rue Gambetta, 54000 Nancy

03 83 35 26 98



LIVRAISON à DOMICILE ou AU BUREAU

Offrez-vous le Capu...
FETCH vous plaisir !

Choisissez et commandez votre déjeuner ou dîner
chez **fetch** fetch-livraison.com

Hervé et Laurence Fourrière

A. 31 rue Gambetta 54000 Nancy

T. +33 (0)3 83 35 26 98 M. info@lecapu.com - W. www.lecapu.com

**LIVRÉ EN MOINS
DE 30 MINUTES !**

© MAXIME HUYLEBROECK





Miam... le retour de l'Ours Noir !

L'Ours Noir est une institution de la foire de Nancy. Dès le 31 mars et jusqu'au 1^{er} mai, les amateurs de porcelet grillé au feu de bois seront servis !

Il y a des histoires de familles extraordinaires. Celle de « L'Ours Noir » en fait partie.

Tout commence en 1947 lorsqu' André Frérot et sa femme Suzanne Poetschke installent leur baraque à frites sur une place de Rouen. Avec l'argent engendré par ce petit commerce, ils voient plus grand et rachètent en 1951 une tente de bois à Elbeuf, en Seine-Maritime. « L'Ours Noir » voit alors le jour, en référence à une marque de bière alsacienne vendue sur les champs de foires à cette époque. Par manque de moyens, le couple n'a pas la possibilité d'acheter un camion. Un brasseur les aide à installer leur restaurant ambulant dans les petites villes autour de Rouen.

Gérard Poetschke rejoint ses parents à l'âge de 14 ans, en 1959. « C'était une évidence pour moi de travailler avec eux. En tant qu'enfant de forains, on a presque ça dans le sang » explique-t-il. Le jeune homme jongle entre le certificat d'études le matin, le sport l'après-midi et le travail au restaurant la soirée. Pas de quoi chômer. A partir de ce moment, l'Ours Noir fait le tour de villes plus grandes comme Caen, Amiens ou Orléans.

Mais le désir d'expansion se fait ressentir. En 1971, André dit « Dédé » passe le flambeau à ses deux fils. Gérard, accompagné de son frère et de leurs épouses respectives entretiennent d'une main de maître la tradition et s'installent petit à petit à Saint-Dizier, à Troyes et viennent à Nancy pour la première fois en 1979. Aujourd'hui, l'avenir de l'Ours Noir est tout tracé puisque la fille aînée de Gérard et Jeannine, Agnès, avec le soutien de son mari, ont repris l'affaire et ce n'est autre

qu'Edouard, le petit-fils de Gérard qui s'occupe de la découpe !

LE PORCELET, LEUR SPÉCIALITÉ

L'Ours Noir est devenu un passage obligé pour les nancéens amoureux de porcelet pendant le mois d'avril. Cette spécialité, qui fait la réputation de la maison, se déguste grillée au feu de bois accompagnée de frites maison. « Nous travaillons avec un éleveur de la région, basé à Epinal. Il travaille depuis 8 mois pour nous livrer les 1 000 porcelets nécessaires pour la foire. Nous aimons valoriser les produits régionaux » détaille Gérard Poetschke. Les frites sont aussi faites maison avec des pommes de terre fraîches venues d'Amiens, en Picardie, terre mère de la patate ! En tout, 33 tonnes seront cuisinées ! Au menu également, les terrines et les fromages de tête à base de porcelet confectionnés tous les jours par Jeannine. Une cuisine conviviale et familiale à venir déguster sur la foire de Nancy tous les jours, sauf le jeudi, midi et soir dans un restaurant pouvant accueillir 500 personnes. L'Ours Noir propose également leurs plats à emporter dès 11h45 le midi et dès 18h30 le soir. Il y aura les fidèles au rendez-vous le 31 mars dès l'ouverture de la foire Place Carnot. Et les curieux qui viendront découvrir le porcelet pour la première fois. Mais une chose est sûre pour Gérard Poetschke : « A l'Ours Noir, on est venu avec son grand-père et on revient avec ses petits-enfants ! » ★

📍 Foire attractive de Nancy du 31 mars au 1^{er} mai
Place Carnot/Cours Léopold. Ouvert tous les jours, sauf le jeudi

MEUBLES Maison Du Massif



LE PLUS GRAND CHOIX DE MEUBLES MASSIFS EN LORRAINE

ATELIER SUR PLACE !

Juste une porte sépare
l'exposition de notre
atelier, permettant un
rapport qualité-prix très
compétitif !

**CONDITIONS
EXCEPTIONNELLES sur
nombreuses tables et chaises
jusqu'au 30 avril**



EXEMPLE : BAHUT

100% chêne massif

3 portes / 1 tiroir
(teintes au choix)

Dimension : 2m - Prof : 0,60m - Haut : 1m

1.780€ TTC



**ÉGALEMENT
RELOOKING
PROFESSIONNEL**

► **Sur meubles et cuisines**

3.500 m²

MEUBLES
La Maison du Massif

Relooking professionnel · Décoration

ZAC du Vermois - 54210 VILLE-EN-VERMOIS
Autoroute A33 sortie Saint-Nicolas-de-Port
03.83.46.55.66 - www.maison-du-massif.fr

NOUVEAUX HORAIRES lundi 14h-18h30 - mardi à samedi 10h-12h et 14h à 18h30



Ma décoration de table pour Pâques

Avez-vous déjà préparé votre décor de Pâques pour cette année ?

En pensant à la décoration de table Pâques, n'oubliez pas que le printemps est finalement là et ce sont les fleurs qui seront vos meilleurs alliés. Bien-sûr les lapins et les œufs de

Pâques seront toujours là mais pensez à ajouter aussi une touche de fraîcheur à votre table. Choisissez des couleurs vives pour la table Pâques comme le vert, le rose, le bleu et le doré qui rappellent de ce beau moment de l'année quand tout est vert et fleurissant. Un beau panier rempli d'œufs colorés peut très bien servir de pièce centrale pour votre décoration de table Pâques. L'œuf est le symbole d'une nouvelle vie et de la renaissance. En s'offrant des œufs de Pâques, on célèbre l'arrivée du printemps. Un autre personnage sympathique lié à cette fête est le lapin de Pâques. C'est une créature imaginaire, qui distribue des œufs colorés et des œufs en chocolat.

Si vous êtes très manuelle, vous pouvez réaliser par exemple des œufs décoratifs : marbrés, façon tie & dye... Et pourquoi pas des petits bonnets à tricoter pour garder vos œufs coques au chaud ? A Pâques, on met tous ses œufs dans le même panier : celui de l'inventivité ! Qu'ils soient en chocolat, naturels ou en papier mâché, on aime les décorer pour mieux les partager.

Aujourd'hui 1900

NANCY

→ Créations personnalisées
→ Restauration de luminaires

L'Esprit d'une Époque !

Verreries, lustres, lampes artistiques en verre nuagé ou gravé à l'acide dans l'esprit de Gallé et des plus grands artistes de l'École de Nancy.

Ouverture du mercredi au samedi de 10h à 18h45 • Le dimanche de 10h à 18h
29 rue du Sst Blandan - Nancy
(Face Musée de l'École de Nancy - Parking Thermal)
Tél./Fax 03 83 90 73 68 • www.laflor1900.fr



DES COQUETIERS DÉCORÉS POUR PÂQUES

Matériel

– des coquetiers en porcelaine blanche, en céramique émaillée ou en verre résistant à la chaleur
– un feutre pinceau noir pour porcelaine (Edding) – un four

Etape 1

Lavez et essuyez les coquetiers pour enlever la graisse et la poussière. Avant de peindre le motif sur la porcelaine, vous pouvez essayer divers dessins sur du papier si vous le désirez.

Etape 2

Dessinez au feutre noir sur votre coquetier en vous inspirant de la photo. Si un trait est raté, enlevez-le aussitôt avec un chiffon humide, car l'encre sèche vite.



Etape 3

Si vous souhaitez peindre avec plusieurs couleurs, laissez d'abord sécher une couleur avant d'appliquer la suivante. Vous évitez ainsi que les couleurs ne se mélangent. Laissez sécher la peinture pendant 15 minutes.

Etape 4

Lorsque vous avez fini de décorer les coquetiers, les cuire 25 minutes à 160°C dans un four préchauffé à 160°C. Enfin, laissez refroidir dans le four. Après la cuisson, vos créations sont résistantes au lave-vaisselle. ★



C'est déjà l'été chez 100 patates ! La terrasse est ouverte.

100 patates 

NANCY 03 83 47 44 64

La nouvelle carte est arrivée !

Découvrez les suggestions retour du marché !

Plat du jour à partir de 10€50

7 JOURS/7
FACE AU PORT STE CATHERINE
À 2 PAS DU KINÉPOLIS



7€15* LA PLACE

*SANS OBLIGATION DE MENU SPÉCIFIQUE



• HABITAT •

Vive
le jardin !

Le soleil est de retour, les jours rallongent, les températures sont idéales... Et avec, des envies de siestes au soleil ou de repas en plein air. C'est le moment de s'occuper de son jardin pour lui redonner tout son éclat !

C'est le printemps au jardin !

Si le printemps est une période d'activité dense au jardin, c'est aussi celle des premières floraisons. Entre deux plantations de légumes du soleil, prenez le temps de poser votre pelle et votre arrosoir et de profiter des couleurs et du parfum des fleurs.

En massif, en bordure ou dans la pelouse, les bulbes sont en fleurs. Tulipes, narcisses, muscaris ou jacinthes : d'année en année,

ils restent en terre et se multiplient. C'est la naturalisation.

Les vivaces ne sont pas en reste. Des rocailles couvertes d'aubriètes et alysses, au sol

recouverts de pulmonaires ou de muguet odorants, les floraisons envahissent le jardin. Signe incontestable de l'arrivée du printemps, les amélanchiers, lilas, forsythias et autres arbustes printaniers se couvrent de fleurs nombreuses et parfumées.

Plantez les légumes grimpants, tomates, aubergines et poivrons, dans un endroit ensoleillé et abrité, dans une terre légère et bien amendée. Arrosez copieusement et contrôlez l'hygrométrie. Cornichons, concombres et melons s'installent en terrain léger et riche. Ces légumes sont particulièrement sensibles à la pourriture du collet :

recouvrez les mottes de terre sans les enterrer complètement. Diversifiez votre champ de culture. Chair fruitée et sucrée de la tomate 'Evergreen', blancheur immaculée de l'aubergine 'Blanche ronde à œufs', jaune brillant des rondes courgettes 'Papaya Pears' : variez les plaisirs. Les légumes du soleil ont besoin de chaleur et de soleil pour s'implanter durablement. Recourez à des équipements adaptés aux conditions climatiques de votre région : serre ou tunnel en climat montagnard, housse de protection en océanique, voile de croissance en climat méditerranéen. Retirez-les à mesure que les températures montent et ouvrez-les pendant les journées ensoleillées pour éviter brûlures et coups de chaud. ♦



➕ Plus d'info sur jardiland.com



Vous rêvez d'une terrasse en bois ?



Votre terrasse sera une

grad

général respect actuel design

Conçue et posée par

Néo Bois

ZAC Champ le Cerf
240 rue Marcelin Berthelot
54230 NEUVES MAISONS

03 83 57 97 75

www.terrassebois-54.com



Le jardin se fait beau pour l'été

L'hiver est derrière nous, la période de gel est terminée et la nature dans votre jardin reprend vie ! Voici quelques conseils pour bien entretenir votre extérieur pendant le mois d'avril afin de lui offrir le plus beau des étés !

La première chose à faire est bien sûr de retirer les protections hivernales des plantes qui ont passé l'hiver. Mais attention, ne les jetez pas ! Elles peuvent encore être utiles si une chute brutale des températures survient. Vous pouvez également les poser la nuit sur les repiquages ou les jeunes plantations pour accélérer leur développement en les préservant d'un contraste trop grand de température.

Ensuite, il faut nettoyer son jardin en enlevant les mauvaises herbes, les feuilles mortes et les végétations non désirables. Armez-vous

de courage et de votre binette pour éliminer efficacement les mauvaises herbes qui vous envahissent pendant ce mois d'avril ! Puis, il faut s'occuper de sa pelouse, car celle-ci n'aime vraiment pas l'hiver ! Si elle est haute, vous pouvez effectuer une première tonte. Attention, changez la lame de votre tondeuse, celle-ci a tendance à rouiller pendant l'hiver. Ensuite, rebou-

chez les trous s'il y en a. Puis, enlevez la mousse qui peut vite se propager et passez de l'engrais. Mais gare à ne pas mettre de l'engrais deux fois au même endroit. Astuce : achetez du colorant en jardinerie qui vous permettra de distinguer visuellement les endroits déjà traités. La couleur part avec la pluie, malin !

PLANTES ET FLEURS

Le mois d'avril est crucial pour les plantes. L'important est de tailler les arbustes après leur

floraison au-dessus des bourgeons afin de favoriser leur cicatrisation et évi-

ter les maladies. C'est aussi la période idéale pour plan-

ter les plantes vivaces et créer des massifs de fleurs. La plantation des bulbes à fleurs estivales (Dahlias, Glaïeuls, Lys...) se fait également

au mois d'avril. Et il est encore temps de planter des arbres fruitiers, en pot, à condition que leur besoin en eau soit bien surveillé toute



l'année. Et n'oubliez pas de les bouturer ! Pour les jardinières comprenant des géraniums, attendez la fin du mois d'avril pour être sûrs que l'épisode de froid est bel et bien derrière nous.

POTAGER D'ÉTÉ

Le début du printemps, c'est aussi l'occasion de s'occuper de son potager. Avant tout : il faut fertiliser la terre en la bêchant et en ajoutant du compost organique par exemple. Avril est le mois idéal pour planter et semer les légumes et les plantes aromatiques. Il est conseillé d'acheter en jeunes plants les légumes comme les courgettes, les salades ou les tomates, plus facile d'entretien pour les débutants. C'est aussi le moment de planter les graines de pois et de haricots par exemple. S'il ne pleut pas, arroser son potager une fois par semaine devrait être suffisant puisque le temps n'est pas encore très sec. Enfin, pensez à vous munir d'un abri à insectes (à disposer à proximité du potager dans une zone abritée à 1 m 30 du sol). Ils aident à lutter contre les parasites – nombreux en avril – et favorisent la pollinisation. ♦



**Plus de 20 ans
d'expérience
au service
de votre projet**

*Des constructions
dans l'air du temps !*

*Nos dessinateurs élaboreront
pour vous un projet sur mesure.*



MAISONS ECR

**TERRAINS
À BÂTIR
RÉHAINVILLER,
MONT SUR MEURTHE,
BLAINVILLE SUR L'EAU.**

ECR vous apporte toutes les garanties constructeur

Z.A. du Douaire St-Aignan 54360 Blainville-sur-l'Eau

☎ 03 83 75 08 35 - ecr54.fr

Les poules à la conquête de nos jardins

Sur un vaste terrain ou un coin de jardin, chacun peut élever sa propre basse-cour. En respectant quelques règles simples, vos bêtes à plumes seront comme des coqs en pâte et apporteront une bouffée de nature dans votre jardin !

De plus en plus considérées comme des animaux de compagnie, les poules sont faciles à vivre et se contentent de peu, à condition de respecter leurs besoins : du calme, un bon gîte et un bon couvert. Arguments de poids, elles pondent des oeufs frais et peuvent être d'une aide précieuse au jardin. En effet, les poules font leurs délices des escargots, limaces et autres

insectes indésirables. De plus, elles engloutissent les épluchures de fruits et de légumes et leurs fientes enrichissent la terre des massifs. Une basse-cour permet, en outre, aux enfants de prendre soin des animaux : c'est à la fois pédagogique et ludique ! Il suffit de peu pour se lancer : un peu d'organisation et quelques conseils pour choisir le poulailler le plus adapté à l'espace dont vous disposez. Quant à vos hôtes,



nous vous proposons un large éventail de petites ou grandes races, communes ou plus rares, qui y trouveront leur place.

VERRIERE
Concept

+ DE 30 ANS
D'EXPÉRIENCE

Nous créons votre cloison "fermeture de pièce"
avec ou sans porte **SELON VOS GOÛTS**



**Une plus-value pour votre maison
et du bien-être pour vous !**

FABRICATION & POSE DE VERRIÈRE INTÉRIEURE SUR-MESURE • STYLE ATELIER / LOFT
ALUMINIUM THERMO-LAQUÉ • COULEUR AU CHOIX • POSSIBLE EFFET MÉTAL
CRÉATION DANS NOTRE ATELIER

VERRIÈRES DE TOIT • VÉRANDAS
FENÊTRES • PORTES • SAS D'ENTRÉE

312, rue Marcelin Berthelot Champ le Cerf
NEUVES-MAISONS • 09 62 61 58 09
contact@verriere-concept.fr

Depuis **1925**
M **moretti**
construction

"Quand la tradition est notre passion"

Maisons individuelles
Entreprise générale de bâtiment
Promotion immobilière



moretti construction

Z-I des sables, 4 Rue Charles Hermite
54110 Dombasle-sur-Meurthe
03 83 46 80 60 • 03 83 46 65 73

moretticonstruction.com



UN POULAILLER EN VILLE : PRIVILÉGIEZ LES PETITS GABARITS

Le poulailler représente le lieu de vie de votre petite famille à plumes. Les poules s'y abritent des intempéries, s'y restaurent, y dorment et y pondent leurs oeufs. Les poulaillers sont donc conçus pour leur apporter confort et sécurité. La surface dépend du nombre de gallinacées que l'on veut héberger (comptez au minimum 1 m² pour cinq poules). Si vous habitez en ville et ne possédez qu'un petit jardin, optez pour un poulailler conçu pour les petits espaces urbains.

Les poules d'ornement, généralement plus petites que les autres poules, s'adaptent mieux aux espaces restreints. Tout comme les poules pondeuses, elles pondent également des oeufs et ont l'avantage d'être plus calmes, grattent moins la terre et la pelouse... Davantage dociles, elles sont plus faciles à apprivoiser. Vous aurez l'embarras du choix parmi des races à l'allure originale, aux plumages bouffants et aux coloris variés. Pourquoi pas une poule soie, élégante dans son manteau duveteux ? Une Bantam bien ronde, au plumage fourni, soyeux et aux pattes emplumées ? Ou encore une Bantam frisée, l'une des races naines les plus répandues au monde ?

NOURRIR SES POULES : À CHAQUE ALIMENT SA FONCTION

Bien que vos poules se délectent de vos restes de repas, diminuant sensiblement le volume de vos déchets, il convient de leur offrir une alimentation sur mesure. Des mélanges de graines spécifiques contiennent de fines coquilles d'huîtres qui garantiront des oeufs solides ; du tournesol, naturellement riche en acides gras, qui sublimeront leur plumage ; de la pomme séchée, qui rehaus-

sera l'apport en cellulose, indispensable à leur bien-être. La ration quotidienne est de 100 grammes par poule d'ornement. Adaptez la ration journalière aux besoins de votre animal. ♦



CRÉATION & FABRICATION

MOBILIER D'ART & CONTEMPORAIN

CRÉATION DE PORTES & MIROIRS

IMPRESSION NUMÉRIQUE

VERRES ARTISANAUX

SUR MESURE

Atelier showroom

Ouvert du lundi au Vendredi de 8h30 à 12h / 14h à 17h

MIROITERIE



PETITJEAN

Depuis 1860

Parc d'activités Nancy Porte Sud
15 allée des peupliers 54180 HOUEMONT
03 83 55 20 33
www.miroiterie-petitjean.fr



*C'est le moment
de planter !*

Pépinières KOENIG

ARBUSTES A FLEURS • ARBRES FRUITIERS
PLANTES POUR HAIES • PLANTES GRIMPANTES
AZALÉES • RHODODENDRONS
Arbres taillés en topiaire

**CHOIX EXCEPTIONNEL
SERVICE PLANTATION**



- Créations d'espaces verts
- Etude et devis sans engagement
- Grand choix de végétaux d'extérieur
- Exposition • Vente au détail
- Plantation



Pavage - Muret - Dallage - Bassin
Engazonnement

Contrat d'entretien annuel

"Allo Service Entretien Jardin"

PETITS TRAVAUX DE JARDINAGE

Crédit d'Impôt jusqu'à 50%* - Consultez-nous
*en fonction de la loi en vigueur



OUVERT 7 jours / 7

en MARS & AVRIL

**OUVERT du lundi au samedi
en dehors de ces périodes**

de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h
Entre Damelevières et Rosières - Lieu dit « le Nil »

Tél. 03 83 75 70 71
www.pepinieres-koenig.clicpro.fr
jean-patrick-koenig@orange.fr

Entretien son bassin d'ornement

Les beaux jours reviennent et la hausse des températures sonne le réveil du bassin d'ornement. C'est la période idéale pour procéder à un grand nettoyage de printemps !

Entretenir son bassin est primordial afin de repartir sur des bases saines pour que poissons et plantes aquatiques se développent harmonieusement dans un écosystème équilibré. Mais attention, nettoyage ne signifie pas forcément vidange. Vider intégralement son bassin peut détruire le fragile équilibre instauré entre faune et flore. Les poissons subissent alors un stress pouvant leur être fatal. C'est pourquoi une vidange totale du bassin ne sera envisagée qu'en cas de situations graves comme : une fuite, une pollution chimique d'origine externe occasionnant la mort des poissons ou encore un déséquilibre du milieu tel que l'eau, toujours trouble et malodorante, provoque la disparition des espèces animales et végétales.

COMMENT NETTOYER SON BASSIN ?

Supprimez tous les débris organiques à la surface du bassin à l'aide d'une grande épuisette. Les feuilles mortes tombées des arbres, les résidus de gazon propulsés lors des tontes, les petits brins apportés par le vent, les grandes algues vertes filamenteuses : tout devra disparaître ! A cette époque les plantes aquatiques commencent à faire des pousses. Pour les aérer et leur procurer un maximum de lumière, supprimez toutes les feuilles fanées et les tiges ramollies autour des nouvelles pousses. Il est aussi temps de diviser les plantes trop imposantes et d'introduire les éventuelles nouvelles plantes.



Un changement partiel de l'eau peut parfois être nécessaire. Changez alors un tiers du volume et cela devrait être largement suffisant pour ne pas trop troubler la faune et la flore.

L'ENTRETIEN DES APPAREILS DU BASSIN

Il est important de nettoyer la pompe et le système de filtration avant leur remise en service. Sachez qu'il est possible de mettre en place des

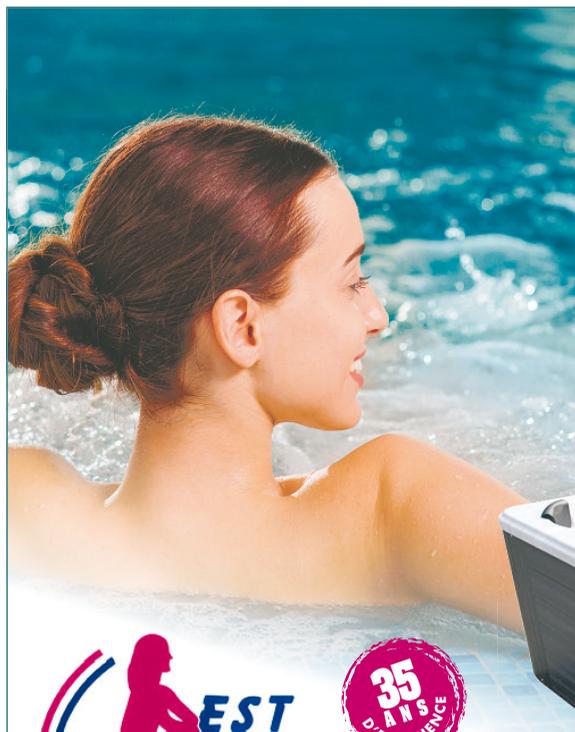
bactéries hétérotrophes dans le filtre dès que la température de l'eau atteindra 10 degrés. Ces bactéries ont pour effet de rééquilibrer le bassin, de diminuer le taux de nitrates et donc de limiter l'apparition des algues filamenteuses. Elles permettent aussi d'accélérer l'efficacité de la filtration et d'espacer l'entretien des masses filtrantes. Vérifiez également le fonctionnement de l'appareil UV et changez la lampe qui peut perdre de la puissance si elle est en place depuis plusieurs années. Et voilà, votre bassin est prêt pour l'été ! ♦

jusqu'au 30 avril 2017

**OFFRE
EXCEPTIONNELLE**

**GARANTIE
CONSTRUCTEUR
DOUBLÉE***

exemple sauna : 5+5=10 ans



**INSTALLATEUR
CONSEIL**

SAUNA tylo
SPA dimension one
HAMMAM tylo
SUR MESURE PRÊT À CARRELER
CABINE INFRA-ROUGE



30, bld d'Austrasie
54000 NANCY

Tél. 03 83 19 19 79

www.est-sauna.com

*voir conditions en magasin



Les salons de jardin, indispensables !

Une décoration extérieure plus soignée et plus design... Le salon de jardin est la star de cette saison printemps/été. En résine tressée, en métal ou en bois, il se décline selon tous les styles !

Les chanceux disposants d'un jardin vont vouloir profiter des premiers rayons du soleil. Les portes et fenêtres s'ouvrent et les décorations intérieures et extérieures ne font plus qu'un. Le jardin se transforme en véritable espace de vie où l'on a plaisir à recevoir sa famille et ses amis. Le salon de jardin devient alors la pièce maîtresse de notre déco d'été et s'adapte désormais à toutes les surfaces et à tous les budgets !

LA RÉSINE TRESSÉE

La tendance 2017 est incontestablement le salon en résine tressée. Très pratique grâce à sa légèreté, les meubles se déplacent facilement. C'est une matière facile d'entretien : de l'eau et du savon suffisent. Elle résiste également aux intempéries et aux UV. Que ce soit en canapé d'angle ou sous forme de petit salon cosy, le matériau reste le même ! La résine tressée se décline en effet bois grisé ou imitation rotin naturel pour s'adapter à tous les styles de décoration.

LE MÉTAL

Pour apporter une touche rétro à votre extérieur, le salon de jardin en métal est fait pour vous ! Avantage : c'est un matériau très résistant aux caprices du temps ! Le mobilier se décline en aluminium coloré ou en métal perforé ou brut pour un style industriel, très tendance cette saison. Généralement, les meubles de jardin en métal ont un revêtement de peinture époxy qui les protège des attaques extérieures et de la rouille. Un style plutôt intemporel qui reprendra sa place dans votre jardin d'année en année.

LE BOIS

Le bois reste une valeur sûre pour votre jardin. Élégant et résistant, l'eucalyptus est un bois de qualité, très prisé cette saison. Avec ses couleurs claires aux reflets rosés, il donne de la prestance et une touche de chic à votre salon de jardin. Seule contrainte : le bois, il faut en prendre soin. Il est donc préférable de couvrir votre mobilier hors



saison et de le protéger avec une huile adaptée. A contrario, le teck est un bois non huilé qui grise naturellement avec le temps. Il est aussi très tendance pour cette année 2017 ! Mais si vous voulez conserver sa teinte d'origine, il suffit de le poncer finement chaque année. A vous maintenant de choisir votre style, pour profiter du farniente et de vos moments détentes cet été ! ♦



99,7% DE NOS CLIENTS NOUS RECOMMANDENT



CONCEPT PVC



FABRICANT POSEUR DE MENUISERIES EXTÉRIURES PVC ET ALUMINIUM EN LORRAINE

Parrainez de nouveaux clients et gagnez jusqu'à 150€ de chèques cadeaux !!!*



110, rue Marcelin-Berthelot - 54230 NEUVES-MAISONS
03.83.47.00.36 - contact@conceptpvc.net - www.conceptpvc.fr*

Pour un jardin au top de la tendance !

Le soleil pointe le bout de son nez, les oiseaux chantent, les arbres fleurissent, les températures sont plus douces... Il n'y a pas de doute, le printemps est bien de retour ! Avec lui, des envies de déjeuner en extérieur ou de se prélasser dans son transat. Il est temps d'aménager votre jardin et d'en profiter un maximum !



CHILIENNE EN TOILE

Cette chilienne sera votre meilleur allié pour vos journées bronzage au soleil ! L'imprimé jungle est la nouvelle création 2017 de Jardin Privé et offre une déco tendance à votre jardin ! jardin-privé.fr ♦



BARBECUE À GAZ

Le printemps est aussi signe du retour des barbecues ! Pour vos repas en famille ou entre amis, équipez-vous de ce barbecue Weber à gaz design avec cuve et couvercle en fonte d'aluminium. Sa grille de cuisson en fonte d'acier et son thermomètre intégré vous font la promesse de grillades parfaites. Jardiland ♦ 419€



HAMAC DOUBLE

Chaque hamac est unique, réalisé à la main par des artisans du Yucatan (Mexique) selon un savoir-faire transmis de génération en génération dans les villages mayas. Idéal pour des siestes à ciel ouvert ! Nature et Découvertes ♦ 79,95€



AIRE DE JEUX

Équipée d'une balançoire et d'un toboggan, cette aire de jeu permettra à vos enfants de s'amuser des heures durant. Fabriquée en pin sylvestre, elle offre un design authentique qui s'intégrera idéalement dans votre jardin. Castorama ♦ 299€

PARASOL DESIGN

Avec son look à la fois actuel et authentique, le parasol déporté CAMBERRA donnera volume et peps à votre extérieur. Facile à ouvrir grâce à sa manivelle intégrée, ce parasol carré vous permet d'ombrager le coin d'un balcon ou d'une terrasse. Maison du Monde ♦ 399€





LIT DE JARDIN

Ce lit de jardin rond Bora Bora est idéal pour de longues siestes à l'ombre grâce au toit rabattable. Installé au milieu de votre jardin ou au bord de la piscine, ce lit au look design apportera une touche colorée et originale à votre extérieur ! **belhome.com**

◆ 799€

PLANCHA

Venue d'Espagne, la plancha séduit les amateurs de cuisine ensoleillée. Elle trouve sa place à l'intérieur, grâce au modèle encastrable. Au jardin et sur la terrasse, on retrouve la plancha en version nomade, installée sur un chariot. **Campingaz** ◆ 299€



LUMINAIRE DE JARDIN

Redonnez à votre jardin la splendeur qu'il mérite grâce à cette lampe NEW-MOON. Original, le contraste entre sa structure en métal et son abat-jour en plastique blanc apporteront une note de modernité à votre extérieur. Pratique, sa télécommande vous permettra à distance de changer sa couleur et de l'éteindre. **Maison du Monde** ◆ 99.90€

GUIDE DU JARDINIER

Grâce à ce livre « Truffaut, 100 projets de jardin inratables », vous êtes garantis de réussir à coup sûr votre jardin ! 100 scènes illustrées pas à pas avec, pour chaque modèle, les gestes et techniques, les cinq plantes conseillées, les périodes de plantation et les conseils d'entretien. **Fnac** ◆ 19.95€



Maisons Mesure et Tradition
Nous Concevons et Construisons pour votre bien-être !

Mesure et Tradition
74, avenue Foch 54000 NANCY
03 83 28 78 79

CONFORME À LA RT 2012

www.mesureettradition.com



Corporate

• **Sortie** 05/04/17 • **Durée** 1h35 • **Film** Français
 • **Genre** Thriller • **Réalisé par** Nicolas Silhol • **Avec** Céline Sallette, Lambert Wilson, Stéphane De Groodt
 • **Synopsis** Emilie Tesson-Hansen est une jeune et brillante responsable des Ressources Humaines, une « killeuse ». Suite à un drame dans son entreprise, une enquête est ouverte. Elle se retrouve en 1^{ère} ligne..



La Vengeresse

• **Sortie** 05/04/17 • **Durée** 1h11 • **Film** Américain
 • **Genre** Animation • **Réalisé par** Bill Plympton, Jim Lujan • **Avec** Charley Rossman, Robert Lujane, Lalo Alcaraz • **Synopsis** Face de Mort, ancien catcheur devenu sénateur, embauche quatre redoutables chasseurs de primes. Leur mission : retrouver la jeune Lana et récupérer le précieux et compromettant objet qu'elle lui a volé.



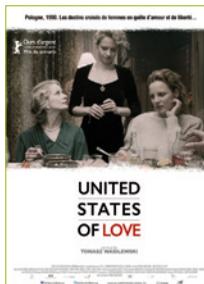
L'Homme aux mille visages

• **Sortie** 12/04/17 • **Durée** 2h03 • **Film** Espagnol
 • **Genre** Policier • **Réalisé par** Alberto Rodriguez
 • **Avec** Eduard Fernández, José Coronado, Marta Etura • **Synopsis** Francisco Paesa, ex agent secret, est engagé pour résoudre une affaire de détournement d'argent. L'homme y voit l'opportunité de s'enrichir tout en se vengeant du gouvernement qui l'a trahi...



The Young Lady

• **Sortie** 12/04/17 • **Durée** 1h29 • **Film** Britannique
 • **Genre** Romance • **Réalisé par** William Oldroyd
 • **Avec** Florence Pugh, Cosmo Jarvis, Paul Hilton
 • **Synopsis** 1865, Angleterre rurale. Katherine mène une vie malheureuse d'un mariage sans amour avec un Lord qui a deux fois son âge. Un jour, elle tombe amoureuse du jeune palefrenier... et découvre la passion.



Coup de ♥ de la quinzaine

United States of Love

• **Sortie** 05/04/17 • **Durée** 1h46
 • **Film** Polonais • **Genre** Drame • **Réalisé par** Tomasz Wasilewski • **Avec** Julia Kijowska, Magdalena Cielecka, Dorota Kolak

• **Synopsis** Pologne, première année après la Chute du Mur de Berlin. Quatre femmes d'âges différents vont croiser leur destin. Agata est obsédée par le prêtre de sa paroisse. Iza, principale d'un lycée, a une relation au long cours avec un homme marié. Sa soeur Marzena est une ex-reine de beauté et une aspirante mannequin... *Ours d'Argent - Meilleur Scénario à la 66^e Berlinale.*

Plantes vivaces, végétaux de collection, cornus et érables, arbustes et rosiers et plus encore ...

Le Jardin d'Adoué
Plantes vivaces d'hier et d'aujourd'hui

PORTES OUVERTES
EXPOSITION - VENTE
Les 8 & 9 avril 2017

Avec la participation exceptionnelle des
"Croqueurs de Pommes"
démonstrations de tailles et de greffes d'arbres fruitiers
tout au long du week-end

AVEC LA COMPLICITÉ DE :

Edith Brochet-Lanvin
roses anciennes, saules et plantes de terrain calcaire
Tél. : 03 26 59 43 39 • Fax : 03 26 59 42 20
www.pepiniere-brochetlanvin.com

Philippe Thomas
érables, cornouillers et arbres
Tél. : 03 29 65 25 79 • Fax : 03 29 65 29 11
www.pepinieres-thomas.com

Vincent Casini • Insolites Flores
plantes à caudex et succulentes
Tél. : 06 70 10 35 81

Sylvie Henry • Arrosoir et Persil
décorations de jardin
Tél. : 06 23 60 02 92

Catherine Coley
buis
Tél. : 06 40 21 71 89

Horaires
10h à 12h • 14h à 18h

ENTRÉE LIBRE

Chemin du Rupt d'Adoué - 54690 Lay-Saint-Christophe
Tél. : 03 83 22 68 12 • www.jardin-adoue.com

JEU-CONCOURS

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité de Ludres

GAGNEZ VOS PLACES*
pour l'avant-première du film :

« C'EST BEAU LA VIE QUAND ON Y PENSE »

Mardi 11 avril • 20h à Ludres

OÙ EST HERCULE ?
Ouvrez l'œil, il peut être caché n'importe où. Article, photo, pub, aucune cachette ne lui échappe et ne lui est interdite ! (il fait 1cm²)

*Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email.

Jouez sur
lorrainemag.com

UGC

BÉLIER (du 21 mars au 20 avril)

Amour : Nette accalmie dans votre vie affective ! **Travail-Argent** : Excellentes perspectives professionnelles. Toutefois, si vos idées ne font pas l'unanimité, ne vous braquez pas. A force de persuasion, vous finirez par convaincre tous vos interlocuteurs. **Santé** : Dynamisme en hausse.



TAUREAU (du 21 avril au 20 mai)

Amour : Tous les rêves à deux sont possibles et vous découvrez un univers amoureux qui vous enchante. **Travail-Argent** : Très belle semaine pour votre profession. Des événements décisifs et heureux peuvent survenir dans votre carrière. **Santé** : Fatigue, énervement.



GÉMEAUX (du 21 mai au 21 juin)

Amour : Les affaires de cœur prendront une place importante. Vous serez particulièrement disponible, souriant et décontracté. **Travail-Argent** : Vous avez beaucoup de travail, des devoirs et responsabilités à assumer. Faites face avec courage et ténacité. **Santé** : Vous allez bien et le prouvez.



CANCER (du 22 juin au 23 juillet)

Amour : Il y aura du nouveau ou une évolution heureuse et inattendue de votre vie à deux actuelle. **Travail-Argent** : Surprise ! Il est possible que vous obteniez des résultats bien supérieurs à ceux que vous envisagez. **Santé** : Votre gourmandise vous entraîne vers des excès.



LION (du 24 juillet au 23 août)

Amour : Un climat glacial risque de régner dans votre vie sentimentale. Vous refuserez de faire la moindre concession et votre partenaire vous traitera d'égoïste. **Travail-Argent** : Côté professionnel, vous saurez vous montrer performant. **Santé** : Ennuis dentaires.



VIERGE (du 24 août au 23 septembre)

Amour : Il suffira d'un peu de bonne volonté de votre part pour régler certains problèmes qui vous opposent à votre bien-aimé. **Travail-Argent** : Si vous travaillez dans le domaine artistique, vous serez inspiré. Vos idées créatives feront des émules. Côté finance, vous avez connu mieux ! **Santé** : N'abusez pas des excitants.



BALANCE (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour : Vous volerez au septième ciel de la passion. Les astres vous permettront de goûter des joies amoureuses intenses. **Travail-Argent** : Vous pourrez concrétiser certains de vos projets professionnels. **Santé** : Vous tiendrez une forme olympique.



SCORPION (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour : Vous êtes dans une dynamique de succès. Vous vous épanouissez dans votre couple et vous y puisez force et confiance. **Travail-Argent** : Un projet qui vous tient à cœur pourrait bien vous donner quelques soucis. Soyez patient. **Santé** : Mangez varié et équilibré.



SAGITTAIRE (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour : Les élans de tendresse de votre partenaire vous feront chaud au cœur. **Travail-Argent** : Vous séduisez vos interlocuteurs, les ramenez à vos projets et tous s'engagent à vos côtés. Quel charisme ! **Santé** : Remontée en flèche de votre tonus, de votre bonne humeur et de votre beauté.



CAPRICORNE (du 22 décembre au 20 janvier)

Amour : Vos sentiments sont sincères. C'est le bonheur total dans ce domaine. **Travail-Argent** : Vous êtes très concentré dans votre travail. Vous voulez réussir financièrement et vous ne manquez pas d'énergie et d'ambition... la réussite est à votre porte. **Santé** : Tout va bien.



VERSEAU (du 21 janvier au 19 février)

Amour : Une forme de plénitude s'installe dans votre vie de couple. **Travail-Argent** : Les contacts, les voyages la communication, les études sont favorisés. Certaines démarches peuvent aboutir à une collaboration sérieuse. **Santé** : Ne vous exposez pas trop au soleil.



POISSONS (du 20 février au 20 mars)

Amour : La vie sentimentale peut être à l'origine de beaucoup d'avantages. **Travail-Argent** : Une bonne nouvelle financière est prévisible à l'issue d'un entretien, d'une correspondance qui resterait discrète. Tous les natifs doivent développer les contacts. **Santé** : Excellente.



Carpaccio de daurade rose au cassis

Temps de préparation : 10 minutes

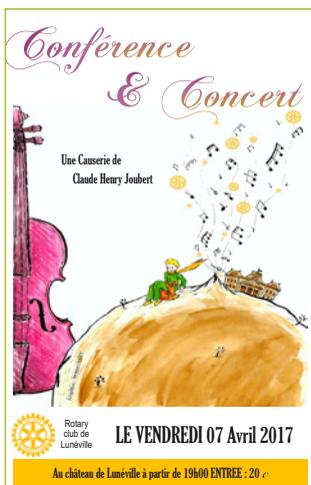
Ingrédients pour 6 personnes :

- 4 beaux filets de dorades roses
- 1 poignée de cassis
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de Liqueur de Cassis Joseph Cartron
- 1 cuillère à soupe de sauce soja au yuzu

Préparation :

- Dans un bol, préparer la marinade en versant l'huile d'olive, la liqueur de cassis, la sauce soja et les cassis.
- Laisser macérer 1 heure.
- Bien enlever les arêtes restantes sur les filets puis les découper en fines lamelles sur un plat.
- Réserver au frais. Juste avant de servir, verser la marinade sur le carpaccio.
- Servir avec une salade d'herbes assaisonnée avec la même marinade.





CONFÉRENCE ET CONCERT « UNE CAUSERIE DE CLAUDE HENRY JOUBERT »

Au Château de Lunéville, le 7 avril à partir de 19h. Tarif : 20€.
Infos > 03 83 74 11 42

Claude-Henry Joubert est lauréat du Conservatoire National Supérieur de Musique et de Danse de Paris (solfège, alto, histoire de la Musique, musique de chambre, contrepoin, esthétique musicale, fugue, harmonie) ; il est également docteur en Lettres de l'Université de Paris IV-Sorbonne. Il propose une conférence et un concert avec le « Trio Emilie » composé de Caroline Lamboley (violon), Claude-Henry Joubert (alto) et Sébastien Robert (violoncele). Il sera question de la naissance de la polyphonie au Moyen Âge, de la nouvelle musique inventée à la Renaissance, des perles « baroques », de Mozart, de Beethoven et Schubert, de Marcel Proust, de Boogie-Woogie, de la musique aimée par Albert Camus et bien d'autres surprises...



FESTIVAL LITTÉRATURE JEUNESSE « HAUT DU LIVRE »

Le 8 avril à la MJC du Haut du Lièvre à Nancy de 10h à 18h30.
Infos > 06 20 72 58 98

La MJC du Haut-du-lièvre accueille « Le Haut du Livre », un festival de littérature et de productions de jeunesse à Nancy ! L'écrivain Daniel Picouly est parrain de cette 2^e édition et Julia Billet en sera l'invitée d'honneur. Au programme : dédicaces, ateliers et échanges avec les auteurs, spectacles, contes et animations !



SPECTACLE HISTOIRE DE LIBREMENT SE MÉLANGER

Au square Lyautey à Jarville les 22 et 23 avril à 15h30. Gratuit.
Infos > 03 83 95 50 76
 H.L.M (Histoire de Librement se Mélanger) est un spectacle de théâtre de rue proposée par la compagnie La Chose Publique qui met en scène un quartier mêlant association, habitants, artistes amateurs et professionnels.



SPECTACLE HIT PARADE

Au Zénith de Nancy, le 8 avril à 20h30 et le 9 avril à 14h30. Tarif : à partir de 34€.
Infos > 03 83 93 27 00

Première mondiale avec la comédie Musicale Hit Parade ! Plongez au cœur des années 70, avec Claude François, Dalida, Mike Brant et Sacha Distel en hologrammes au Zénith de Nancy ! Le spectacle Hit Parade est une révolution technologique ! En première mondiale, il vous fera vivre une expérience unique et inédite dans le monde du spectacle.

A chaque édition, un nouveau quartier est concerné. Cette année : le square Lyautey. Le spectacle est écrit à partir de paroles, de témoignages d'habitants, de ce qu'ils disent de leur vie et de leurs envies.

SALON BIO & CO À METZ

Du 21 au 23 avril, à Metz Expo de 10h à 19h. Tarifs : 5 €, gratuit -12 ans.
Infos > salonbioeco.com
 Metz accueille la 4^e édition du salon Bio & Co. Au programme : 130 exposants pour un salon 100 % bio ! Avec des conférences, des ateliers, des démonstrations et des animations sur 3 jours pour s'informer sur l'alimentation, la santé et l'environnement.



FOIRE ATTRACTIVE DE NANCY

Place Carnot et Cours Léopold du 31 mars au 1^{er} mai.
Infos > Facebook @lafoireattractivedenancy

La foire de Nancy est l'une des rares grands fêtes foraines en centre-ville. Elle ouvre le bal dans la Cité des Ducs de Lorraine avant de s'installer à Metz. Au programme : 170 manèges et attractions, le tout pour un mois de fête, qui verra défiler entre 1 et 1,5 millions de visiteurs ! L'accès est gratuit : il est possible d'y venir et revenir juste pour profiter de l'ambiance. Journées demi-tarif : les 5 et 26 avril !

RESTAURANT



> Le Petit Comptoir
 Cuisine de terroir revisitée

A deux pas du château de Lunéville, le Petit comptoir vous propose une cuisine généreuse et délicate dans une ambiance conviviale. Quelques spécialités : pain perdu d'escargots à l'ail des ours, suprême de pintade écume de cameline, petit Lorrain. Salles pour séminaires et groupes. Parking privé avec l'hôtel Les Pages. Fermé samedi midi et dimanche soir.

5, Quai Petits-Bosquets
54300 Lunéville 03 83 73 14 55
hotel-les-pages.fr

Amitié, Solidarité, Générosité...

Une Rose... un Espoir

29/30
AVRIL .17

*...pour que
les autres
vivent !*

**Les motards vous proposent une rose contre un don minimum de 2€
au profit de la Ligue contre le cancer**

MERCI DE LEUR RESERVER UN BON ACCUEIL !

Comité de Meurthe et Moselle
1, rue du Vivarais – CS 30519
54519 VANDOEUVRE LES NANCY Cedex
Tél : 03 83 53 14 14 • cd54@ligue-cancer.net

uneroseunespoir.com



-10%

sur la collection Pâques* et sur les chocolats

Nombreux chocolats de Pâques à gagner par tirage au sort**



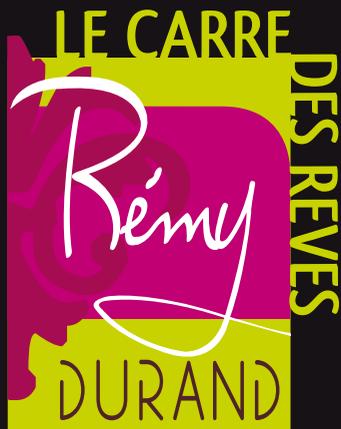
*Selon stock disponible et sur présentation de ce bon
**Tirage au sort le 16 avril 2017
règlement en magasin



Atelier PORTES OUVERTES

les 2-7-8-9-14 et 15 avril 2017
de 14h à 18h (par atelier d'1h.)

*Dégustation de
chocolats
offerte*



10 avenue des Erables - 54180 HOUEMONT
(à 150 mètres de Décathlon)

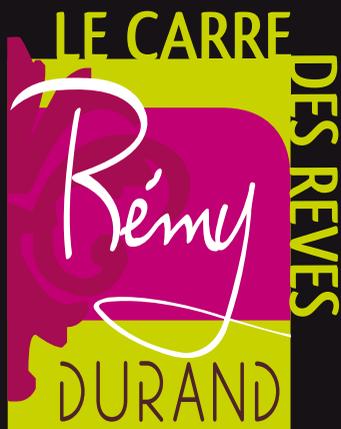
03 83 25 51 86

remy-duraud@hotmail.fr - www.carredesreves.fr

LE CARRE DES RÊVES est ouvert :
du mardi au samedi de 6h à 19h30
et le dimanche de 6h à 13h



LE CARRE DES REVES



-10%

sur la collection Pâques* et sur les chocolats sur présentation de ce bon

Pour une Pâques de rêve !

Œufs, poules et autres cloches en chocolat envahissent la boutique du Carré des Rêves. La promesse d'une Pâques gourmande !

Remy Durand et son équipe entament leur 6^e édition de Pâques au Carré des Rêves à Houdemont. Lorsque l'on franchit le pas de la porte, les odeurs chocolatées viennent titiller nos narines et attisent notre gourmandise. On ne sait plus où donner de la tête tant il y a de choix dans les chocolats de Pâques ! La collection est composée d'œufs mendiants, d'œufs nougatine-chocolat, d'œufs macarons - très tendance cette saison -, d'œufs « Stanislas » et haute couture, d'œufs fritures et d'œufs scintillants. Tous, déclinés en 4 tailles, en version chocolat lait ou noir. Les enfants, durant la chasse aux œufs, auront le plaisir de découvrir des créations aux allures de Spiderman, de Pokémon, d'indiens ou même de Monsieur Patate ! Pour les gourmands en quête de nouveauté, Remy Durand propose un œuf au chocolat blond Valrhona aux saveurs biscuitées et caramélisées. Et toujours, les œufs en chocolat blanc, en nougatine et les bouquets de fleurs en chocolats avec des pralinés 100% faits maison ! Le gâteau de Pâques, nouvelle création 2017, viendra parfaitement finir votre repas de fête sur des notes fruitées. Il s'agit d'une macaronade aux amandes, crème légère vanille et gélifié de framboise le tout, orné de framboises fraîches. Un gâteau à commander pour 4, 6 ou 8 personnes.



▲ Œuf poussin © DR



▲ Gâteau de Pâques © DR

PORTES OUVERTES CHOCOLATÉES

Pour Remy Durand, Pâques est toujours « un défi pour l'innovation ». Avec son équipe, composée d'une douzaine de pâtisseries, chocolatiers et boulangers, le maître-mot est le perfectionnement. « Il faut toujours se remettre en question et proposer des nouvelles choses », insiste Remy Durand. Car Pâques est une fête qui se prépare 2 mois à l'avance, pour créer de nouvelles formes, de nouvelles pièces. « Chacun dans l'équipe donne son avis, c'est vraiment un travail en osmose, collectif. » A l'affût des nouvelles méthodes de travail, Remy Durand n'hésite pas à imaginer et à investir dans de nouveaux moules pour surprendre chaque année ses clients.

Pendant ce mois d'avril, le carré des rêves ouvre son laboratoire au public lors d'ateliers portes ouvertes les 7, 8, 9, 14 et 15 de 14h à 18h. Les plus curieux d'entre vous pourront alors découvrir le travail de la matière première, la confection des œufs, découvrir les différentes formes de moules... Marcel Adam, le chef chocolatier, vous fera découvrir son savoir-faire et ses créations 100% faites maison. Des dégustations de chocolat seront proposées ainsi que la personnalisation d'un œuf de Pâques, pour offrir un cadeau encore plus original ! Alors n'hésitez plus, venez franchir les portes du Carré des Rêves et laissez-vous tenter ! ● **Pauline Overney**

LE CARRÉ DES RÊVES

10 AVENUE DES ERABLES À HOUEMONT

03 83 25 51 86

Ouvert du mardi au samedi de 6h à 19h30 et le dimanche de 6h à 13h



I ♥ L'OURS NOIR

BRASSERIE-ROTISSERIE

EST A LA **FOIRE**
ATTRACTIVE
31 Mars au 1^{er} Mai

**OUVERT
TOUS
LES JOURS
SAUF LE
JEUDI**

NANCY

**PLATS A
EMPORTER**

**FRITES FRAICHES
"MAISON"**

**SANS
RESERVATION**

